



BIÈRES

avant 19h après 19h

LA BONNIE - blonde 5,2%

LA CLYDE - rousse 4,5%



5,00



7,25



7,75

CHEVAL BLANC - 5%

COLD IPA - Rj - 6,2%

COUP DE GRISOU - 5%

LUG TREAD - Beau's Brewery - Lagered Ale - 5,2%

FARNHAM 58 - IPA south burlington 5,8%

ST-AMBROISE CREAM ALE - 5%

ST-AMBROISE OATMEAL STOUT - 5%



5,25



8,75

BRIGITTE BLANCHON / Sm - Blanche - 5,5%

JUICED AF / Beau's

Hazy IPA - 6,5%

BASILIC FRAISES FOREVER (BFF) / 4 ORIGINES + AVANT GARDE

Kettle sour - 4,8%

KÖLSCH / POINCARÉ - GRANDS BOIS

Kölsch - 5%

SUPERPAUSE / GRANDS BOIS

West coast IPA louvaine - 5%

GOSE DOWN EASY / 4 ORIGINES

Gose - 4,8%

IPA TROPIQUES / SIMPLE MALT

IPA Blanche aux ananas et pêches - 6,8%

DOUBLE MANGO / SIMPLE MALT

IPA à la mangue - 8,9%

SORBET FRAMBOISES / SIMPLE MALT

Berliner sour - 3,5%

SCHWARZBIER Lager Noire - 4,9%

CIDRE MCADAM - 4,7%



5,50



9,50

PAS EN FÛT

STEAM WHISTLE
SEAU DE 5 STEAM : 30\$



SHOTS

À PARTIR DE 3,50

SANTÉ !



C

COCKTAILS

PALOMA 11
Tequila,
jus de pamplemousse,
jus de lime, soda,
bitters



L'ARBRE À COCKTAIL 120
12 Spritz ou
12 French 75 ou
12 verres de bulles



LIMONCELLO 12
Limoncello citron,
sirop simple, jus de lime



WHITE NEGRONI 12
Gin, Lillet,
Calandula du MTL Plaza,
zeste de citron



LE BAR À MARGARITA 12
AU CHOIX :

- Classique
- Mangue / Sriracha
- Pamplemousse / Jalapenos
- Fraise



+ MEZCAL 2\$

LAST WORD 12
Gin, Chartreuse,
Luxardo Maraschino,
jus de lime



DARK 'N' STORMY 11
Rhum brun,
sirop gingembre maison,
gingerale



BLOODY MEAT 12
Vodka, épices, tabasco,
sauce worcestershire, cla-
mato, saucisson



ESPRESSO MARTINI 13
Vodka, Kahlua, espresso



SPICEROL 12
Aperol, rhum blanc,
jus de lime,
jus de pamplemousse



LE PLAZA 12
Gin Bleu Royal, vodka,
lillet, citron,
jus de pamplemousse



◆ LES CLASSIQUES ◆

OLD FASHIONED 11
whisky au choix

NEGRONI 11
gin, verm. rouge, campari

DRY MARTINI 12
gin ou vodka au choix

BOURBON SOUR 11

PAPERPLANE 11
bourbon, amermelade,
amaro nonino

MARGARITA 12
tequila, jus de lime, sirop
simple

BLOODY CAESAR 11
gin ou vodka au choix

MOJITO 11

AMARETTO SOUR 10

CUCUMBER RICKEY 11
Gin, concombres, soda

◆ LES SPRITZ ◆

AMERMELADE, AMER AMER, CAMPARI ou APEROL 12

GIN DU QUÉBEC

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 12 RÉDUIT DE LÉO | 12 WABASSO GIN CONIFÈRE |
| 12 UNGAVA | 12 BLEU ROYAL |
| 12 JARDIN VERDE | 12 RADOUNE |
| 12 ROMEO | 12 MUGO |
| 12 MADISON PARK | 12 GIN.ETTE |
| 12 MADISON BREAKFAST | 12 KM 12 |
| 12 WABASSO | 12 ST-LAURENT |
| 12 ROSEMONT | 12 ST-LAURENT CITRUS |
| 12 MARIE-VICTORIN | 12 CIRKA GIN SAUVAGE |
| 12 TRAIT CARRÉ | 12 SAGA |
| 12 WABASSO FLORIDA | 12 UBALD |

WHISKYS & BOURBONS

Canada

- 10 CANADIAN CLUB 100% RYE
- 10 CANADIAN CLUB 12 ANS
- 10 COUREUR DES BOIS
- 11 BARIL CACHÉ
- 12 LOT 40
- 12 WHISKY ROSEMONT
- 12 1769 SMALL BATCH



Irlande

- 10 JAMESON
- 12 GLENDALOUGH
- 13 REDBREAST 12 ANS



États-Unis

- 10 JIM BEAM
- 11 KNOB CREEK RYE
- 11 KNOB CREEK 9 ANS
- 11 MAKERS MARK
- 13 WOODFORD RESERVE BOURBON
- 14 BASIL HAYDEN'S

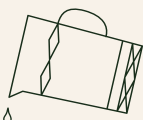


Japon

- 11 SUNTORY TOKI

C

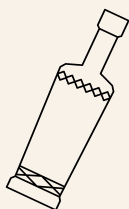
EN
PICHET



29

SANGRIA

rouge
blanche
bière blanche



TIT-FORT

13oz - 50\$
JAMESON
ou
UNGAVA

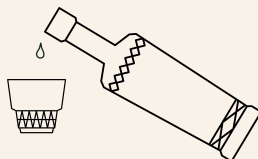
TEQUILAS

SAUZA GOLD
HORNITOS PLATA
TRES GENERACIONES
MEZCAL ALDEN

SCOTCHS

SINGLE MALTS

- 12 TÉ BHEAG
- 13 DEVERON 12 ANS
- 13 ABERFELDY 12 ANS
- 13 GLENLIVET 1824 FOUNDER'S RESERVE
- 14 GLENLIVET 12 ANS
- 14 BOWMORE 12 ANS
- 14 ABERLOUR 12 ANS
- 15 ARRAN 10 ANS
- 15 GLENMORANGIE 10 ANS
- 16 HIGHLAND PARK VIKING EDITION
- 16 AUCHENTOSHAN 3 WOOD
- 16 CRAGGANMORE 12 ANS
- 16 CRAIGELLACHIE 13 ANS
- 18 TALISKER ISLE OF SKYE 10 ANS
- 18 LAGAVULIN 16 ANS
- 19 BOWMORE DARKEST 15 ANS



À MANGER

SAC DE CHIPS (NATURE OU BBQ) 3,25

SAC DE CHEETOS® 3,75

2 PICKLES ÉPICÉS SUR BÂTON 4,75

FROMAGE TORTILLON 5

OLIVES MARINÉES 5

MÉLANGE SALÉ 5

CHORIZOS CHAUDS 5

GROS PRETZEL CHAUD 5,75

Servi avec moutarde baseball ou dijon

LE PETIT NACHOS 7,50

Servi avec fromage queso

LE GROS NACHOS VÉGÉ 19,75

Olives, piments bananes, oignons rouges,
fromage cheddar, crème sûre, salsa

LE GROS NACHOS CHORIZO 24

Olives, chorizos chauds, piments bananes, oignons rouges,
fromage cheddar, crème sûre, salsa

À MANGER

2 PÂTÉS JAMAÏCAINS 10

Végés + mayo épicée

GRILLED CHEESE 9,75

Cheddar fort 2 ans + pain de ménage au sésame, pesto servi avec chips

CHILI FRITOS 11

Sac de fritos avec chili chaud, fromage râpé, crème sûre et jalapenos

3 POGOS + CHIPS 12

moutarde baseball, ketchup

PIZZAS

Tomates, roquette, parmesan (végé) 14

Pepperoni, fromage 14

4 fromages (végé) 14

Croûte farçie : Mozzarella, Emmenthal, Cheddar 18

PLANCHE VÉGÉ 21

Pâté végétarien de lentilles, hummus, champignons marinés, poivrons rôtis, olives, feuilles de vigne, servi avec croûtons

PLATEAU DE CHARCUTERIES 25

3 charcuteries du moment, rillettes de porc et mousse de foie de la Queue de cochon, marinades, servi avec croûtons

VINS



BLANCS

BIOKULT, Autriche Grüner Veltliner, 2023	10 / 45
REALCE, Espagne Macabeo, Sauvignon blanc, 2022	11 / 49
MITONO, Espagne Verdejo, 2022 (bio)	12 / 55
CHABLIS, SEGUINOT-BORDET, France Chardonnay	13 / 59



BULLES

PACO, Espagne Xarel-lo	10 / 45
CHAMPAGNE FLEURY Chardonnay (bio)	-- / 130



VINS



ROUGES

VILLA REAL, Espagne Tempranillo, (bio)	10 / 45
CHAPEAU MELON, France Pinot noir / Gamay	11 / 49
SONNEN MULDE, Autriche Zweigelt	11 / 49



SANS ALCOOL

BECK'S 0,0%

BELLE GUEULE BLONDE 0,5%

ST-AMBROISE IPA 0,5%

ESKA GAZEUSE

KOMBUCHA gingembre, citron

KOMBUCHA limonade framboise

MATE LIBRE

menthe et lime ou gingembre zéro

HARRINGTON

- eau gazeuse -
thé des bois

FIN SODA

- apéritivo -

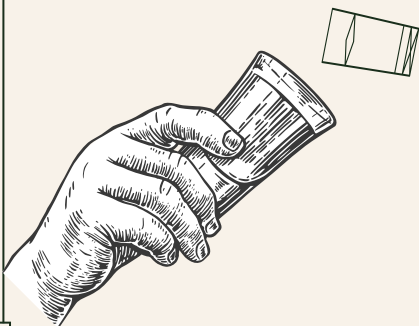
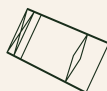
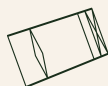
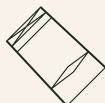
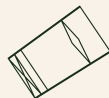
VIRGIN MOJITO

VIRGIN CAESAR

VIRGIN DARK 'N' STORMY

LE MOIS
DU RÉDUIT
DE LÉO
À L'ÉRABLE !

◆ SHOT ◆
EN TOUT TEMPS
3,00\$





Party, groupe, meeting, retrouvaille,

début, quart, mi, fin de session,

nouvelle job, plus de job,

c'est vendredi ou lundi, 5 à 7, 8, 9, 10,

ta fête, une date, Noël, la fête des fleurs ?

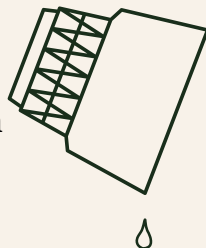
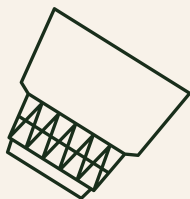


Toutes les raisons sont
bonnes pour réserver ton
NESTOR !

[Clique ici !](#)

contact@nestorbar.com

514-272-3753



Tu as aimé ton séjour chez nous ?

Laisse nous un bon review !

[ICI](#)