



BIÈRES

avant 19h après 19h

LA BONNIE - blonde 5,2%

LA CLYDE - rousse 4,5%



5,00



7,25



7,75

CHEVAL BLANC - 5%

ST-AMBROISE IPA - 6,2%

COUP DE GRISOU - 5%

BRITISH BITTER ALE - Farnham 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%

CIRKA BOTANIK / 4 ORIGINES

Blanche botanique - 5,5%

KÖLSCH / POINCARÉ - GRANDS BOIS

Kölsch - 5%

IMPÉRIAL GROS TIGRE / GRANDS BOIS

Session IPA - 4,2%

HULLY GULLY / GRANDS BOIS

Sour Pale Ale - 4,2%

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%

MOSAIC IPA / SIMPLE MALT - 5,9%

CIDRE MCADAM - 4,7%



5,50



9,50

PAS EN FÛT

STEAM WHISTLE

SEAU DE 5 STEAM : 30\$

SELF SELTZER FRAMBOISES

KILKENNY



SHOTS

À PARTIR DE 3,50

SANTÉ !



C

COCKTAILS

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



PIMM'S CUP 12
Pimm's no1, concombre,
jus de lime, sirop simple,
gingerale



LIMONCELLO 12
Limoncello citron, vodka,
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

MARGARITA 12
tequila, jus de lime, sirop
simple

NEGRONI 11
gin, verm. rouge, campari

BLOODY CAESAR 11
gin ou vodka au choix

DRY MARTINI 12
gin ou vodka au choix

MOJITO 11

BOURBON SOUR 11

AMARETTO SOUR 10

PAPERPLANE 11
bourbon, amermelade,
amaro nonino

CUCUMBER RICKEY 11
Gin, concombres, soda

◆ LES SPRITZ ◆

AMERMELADE, AMER AMER, CAMPARI ou APERO 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 |

- tous les doubles sont 15\$! -

WHISKYS & BOURBONS

Canada

- 10 CANADIAN CLUB 100% RYE
- 10 CANADIAN CLUB 12 ANS
- 10 COUREUR DES BOIS
- 12 LOT 40
- 12 WHISKY ROSEMONT
- 12 CIRKA



Irlande

- 10 JAMESON
- 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



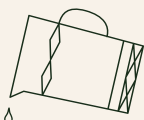
Japon

- 11 SUNTORY TOKI
- 19 NIKKA TAKETSURU



C

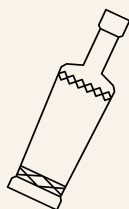
EN
PICHET



29

SANGRIA

rouge
blanche
bière blanche



TIT-FORT

13oz - 50\$
JAMESON
ou
UNGAVA

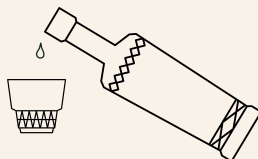
Une petite faim ?

Consultez notre
menu bouffe !

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 ISLE OF JURA 12 ANS
- 16 LAPHROAIG 10 ANS
- 16 HIGHLAND PARK VIKING EDITION
- 16 AUCHENTOSHAN 3 WOOD
- 16 GLENKINCHIE 12 ANS
- 16 CRAGGANMORE 12 ANS
- 18 TALISKER ISLE OF SKYE 10 ANS
- 18 LAGAVULIN 16 ANS
- 19 BOWMORE DARKEST 15 ANS



À MANGER

CHIPS 3,25

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

2 PÂTÉS JAMAÏCAINS 10

Végés + mayo épicée

À MANGER

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 14

Flammekueche, champignons, crème, parmesan (végé)

Tomates, roquette, parmesan (végé)

Pepperoni, fromage

4 fromages (végé)

PLANCHE VÉGÉ 19

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



BIOKULT, Autriche
Grüner Veltliner, 2021

10 / 45

COLLE MORO, Italie
Trebiano, 2022

11 / 49

MITONO, Espagne
Verdejo, 2022 (bio)

12 / 55

BLANCS



FRUKTSTEREO, Suède
Britney Pears

- / 39

FRUKTSTEREO, Suède
Ciderday Night Fever

- / 39

FRUKTSTEREO, Suède
Désencidré

- / 39

CIDRES



PACO, Espagne
Xarel-lo

10 / 45

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE
Pinot noir (bio)

-- / 99

BULLES

VINS



ROUGES

VILLA REAL, Espagne Tempranillo, (bio)	10 / 45
RUGO, Italie, Vénétie Cabernet franc, Sangiovese	11 / 49
FOU DU BEAUJO, France, Beaujolais Gamay	12 / 55
ROSSO PICENO, Italie Cabernet Sauvignon, Sangiovese (bio)	12 / 65



SANS ALCOOL

BECK'S 0,0%
BELLE GUEULE BLONDE 0,5%
ST-AMBROISE IPA 0,5%

ESKA GAZEUSE
KOMBUCHA gingembre, citron
MATE LIBRE
menthe et lime ou gingembre zéro

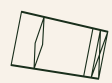
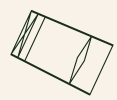
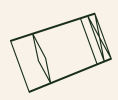
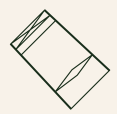
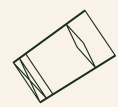
HARRINGTON
- eau gazeuse -
thé des bois

FIN SODA
- apéritivo -

VIRGIN MOJITO
VIRGIN CAESAR
VIRGIN DARK 'N' STORMY

LE MOIS
DU RHUM
ROSEMONT
ÉPICÉ !

◆ 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 ?

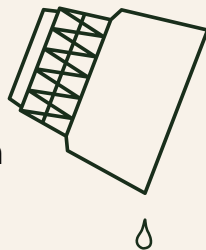


Toutes les raisons sont
bonnes pour réserver ton
NESTOR !

[Clique ici !](#)

contact@nestorbar.com

514-272-3753



Tu as aimé ton séjour chez nous ?

Laisse nous un bon review !

[ICI](#)