



# BIÈRES

LA BONNIE - blonde 5,2%  
LA CLYDE - rousse 4,5%  
CHEVAL BLANC - 5%  
ST-AMBROISE IPA - 6,2%  
COUP DE GRISOU - 5%



4,75



7,75

avant 19h  
6,75

après 19h

FARNHAM 58 - IPA south burlington 5,8%  
ST-AMBROISE CREAM ALE - 5%  
ST-AMBROISE OATMEAL STOUT - 5%



5,00



8,50

NANO DU CANAL / 4 ORIGINES - Session IPA - 2,9%

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%

GOSE CANAILLE / CHAMP LIBRE  
Gose bleuets et camerise - 4%

4 SAISONS / SIMPLE MALT - blonde belge - 5,4%

IPA TROPIQUES / SIMPLE MALT  
IPA Blanche aux ananas et pêches - 6,8%

DOBLE 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%



5,25



9,00

## SHOTS

À PARTIR DE 3,00  
SANTÉ !



## PAS EN FÛT

STEAM WHISTLE  
SEAU DE 5 STEAM : 30\$  
SELF SELTZER FRAMBOISES  
GUINNESS  
KILKENNY

# 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



### LE MARTINI ÉRABLE 12

Vodka, Lillet, jus de lime,  
sirop d'érable,  
écorce d'orange



### MARGARITA MANGUE 12

Tequila,  
sirop de mangue,  
jus de lime



### LIMONCELLO 11

Limoncello, jus de lime,  
sirop simple, soda



### LE SPRITZ DU VERGER 10

Amer Amer,  
cidre Choinière bio,  
orange



### 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



**PIÑA COLADA 13**  
Rhum Rosemont  
à l'ananas, Malibu coco,  
lait de coco, jus d'ananas,  
jus de lime



**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**

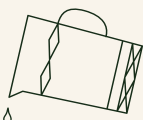
**CUCUMBER RICKEY 11**  
Gin, concombres, soda

### ◆ LES SPRITZ ◆

**AMERMELADE, AMER AMER, CAMPARI ou APERO 12**

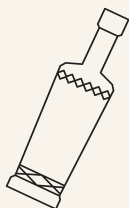
# C

EN  
PICHET



29 SANGRIA

rouge  
blanche  
bière blanche



## TIT-FORT

13oz - 50\$  
JAMESON  
ou  
UNGAVA

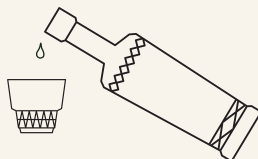
Une petite faim?

Consultez  
notre menu

SCOTCHS

## SINGLE MALTS

- 10 TÉ BHEAG
- 12 GLENLIVET 12 ANS
- 12 ABERFELDY 12 ANS
- 12 BOWMORE 12 ANS
- 12 LAPHROAIG 10 ANS
- 13 ARRAN 10 ANS
- 13 HIGHLAND PARK VIKING EDITION
- 13 AUCHENTOSHAN 3 WOOD
- 13 ABERLOUR 12 ANS
- 13 GLENLIVET 1824 FOUNDER'S RESERVE
- 15 DEVERON 12 ANS
- 15 GLENKINCHIE 12 ANS
- 15 ISLE OF JURA 12 ANS
- 15 CRAGGANMORE 12 ANS
- 15 MACALLAN 12 ANS
- 18 DALWHINNIE 15 ANS
- 18 BOWMORE DARKEST 15 ANS
- 19 LAGAVULIN 16 ANS



# À MANGER

CHIPS 2,75

FROMAGE TORTILLON 4,50

OLIVES MARINÉES 5

MÉLANGE SALÉ 5

CHORIZOS CHAUDS 5

GROS PRETZEL CHAUD 5,50

Servi avec moutarde baseball ou dijon

LE PETIT NACHOS 7

Servi avec fromage queso

LE GROS NACHOS VÉGÉ 19,75

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

LE GROS NACHOS CHORIZO 24

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

2 PÂTÉS JAMAÏCAINS 9

Végés + mayo épicée

3 CROQUETTES DE MAC 'N' CHEESE 9

GRILLED CHEESE 9,75

Cheddar fort 2 ans + confit d'oignons, servi avec chips

## À MANGER

### BROCHETTES DE KEFTAS DE VEAU 12

tzatziki de concombre et menthe

### 3 POGOS + CHIPS 12

moutarde baseball, ketchup

### MOZZARELLA ET PESTO 14

mozzarella entière, pesto, tomates, noisettes,  
servi avec croûtons

### PIZZAS 14

Flammekueche, champignons, crème, parmesan (végé)

Flammekueche, crème, lardons et oignons

Chèvre et tomates séchées (végé)

Pepperoni, fromage

Saumon, crème et aneth

### PLANCHE VÉGÉ 19

Pâté végétarien maison 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

VILLA REAL, Espagne Macabeo, 2021	10 / 45
DOM. DES SALAMANDRES, Québec Vidal, 2020 (bio)	12 / 55
AZIMUT, Espagne Xarel-lo, Macabeo, Grenache blanc, 2020 (bio)	12 / 55
BRAND BROS, Allemagne Riesling, Sylvaner, 2021 (bio)	12 / 55
TOUJOURS VIVANT, MAGNUM (1,5L) Nestarc, Tchequie Cépages intersectionnels, 2022 (bio)	109



## CIDRES

CIDRE CHOINIÈRE, Québec, Frelighsburg Le Nouveau, cidre fermier	- / 32
FRUKTSTEREO, Suède Britney Pears	- / 39
FRUKTSTEREO, Suède Ciderday Night Fever	- / 39



## BULLES

PACO, CAVA BRUT, Espagne Parellada, Macabeu, Xarel-lo (bio)	10 / 45
CELLER DE LES AUS, Espagne Xarel-lo, Vermel, (bio)	55
LIEUX COMMUNS, Québec, Ontario Riesling, (bio)	65
CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE Pinot noir (bio)	-- / 99

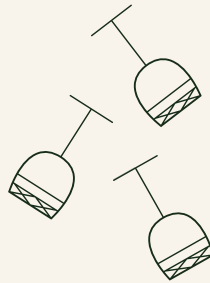


## VINS



### ROUGES

- ALTAMENTE, Espagne 10 / 45  
Monastrell, (bio)
- PAIS EN TINAJA, Gonzales Bastias, Chili 12 / 55  
Pais, 2021 (bio)
- CÔT(E) DE FRUIT, Jouves, Cahors 12 / 55  
Malbec, 2021 (bio)
- ROSÉ - COUNTY CRUSH, Redtail vineyards 12 / 55  
Prince Edward County  
Pinot gris, Pinot noir, Chardonnay, 2021 (bio)



## SANS ALCOOL

CARLSBERG 0,0%  
ST-AMBROISE IPA 0,5%

ESKA GAZEUSE

MATE LIBRE

menthe et lime ou gingembre zéro

HARRINGTON

- eau gazeuse -  
thé des bois

VIRGIN MOJITO

VIRGIN CAESAR

VIRGIN DARK 'N' STORMY

# GIN DU QUÉBEC

- |    |                   |    |                      |
|----|-------------------|----|----------------------|
| 10 | RÉDUIT DE LÉO     | 11 | WABASSO GIN CONIFÈRE |
| 10 | UNGAVA            | 11 | BLEU ROYAL           |
| 10 | TRÉSOR NO13       | 11 | RADOUNE              |
| 10 | ROMEO             | 11 | MUGO                 |
| 10 | MADISON PARK      | 11 | GIN.ETTE             |
| 10 | MADISON BREAKFAST | 11 | KM 12                |
| 10 | WABASSO           | 11 | ST-LAURENT           |
| 10 | ROSEMONT          | 11 | ST-LAURENT CITRUS    |
| 10 | MARIE-VICTORIN    | 12 | CIRKA GIN SAUVAGE    |
| 10 | TRAIT CARRÉ       | 12 | SAGA                 |
| 11 | WABASSO FLORIDA   | 12 | CIRKA NAVY STRENGTH  |

- tous les doubles sont 15\$ -

## WHISKYS & BOURBONS

### Canada

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



### Irlande

- 10 JAMESON
- 13 REDBREAST 12 ANS



### États-Unis

- 10 JIM BEAM
- 10 BUFFALO TRACE
- 11 KNOB CREEK RYE
- 11 KNOB CREEK 9 ANS
- 11 MAKERS MARK
- 13 WOODFORD RESERVE BOURBON



### Japon

- 11 SUNTORY TOKI
- 16 NIKKA TAKETSURU

TOUS LES  
DIMANCHES ET LUNDIS

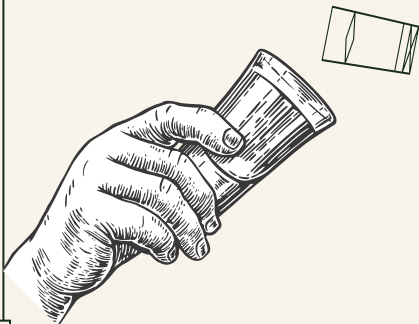
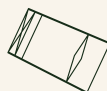
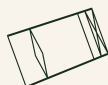
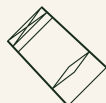
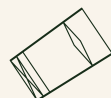
↓  
PINTE + SHOT = 10\$



◆————◆  
NOS SHOTS !

EN TOUT TEMPS 3\$

↓  
CC 100% RYE  
AMERNOIR  
ROSEMONT RHUM ÉPICÉ  
VODKA LIME  
SPICEBOX WHISKY ÉPICÉ  
SOUR PUSS  
FIREBALL

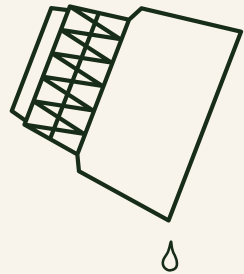
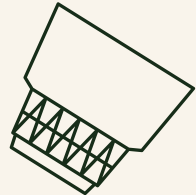




Party, groupe, meeting, retrouvaille,  
début, quart, mi, fin de session, nouvelle job,  
pu de job, c'est vendredi ou lundi, 5à7, 8, 9, 10,  
ta fête ?, une date, Noël, la fête des fleurs ?



Toutes les raisons sont  
bonnes pour réserver ton  
NESTOR



[contact@nestorbar.com](mailto:contact@nestorbar.com)

514-272-3753