



BIÈRES

LA BONNIE - blonde 5,2%

LA CLYDE - rousse 4,5%



4,75



7,00



7,75

avant 19h après 19h

CHEVAL BLANC - 5%

ST-AMBROISE IPA - 6,2%

COUP DE GRISOU - 5%

FARNHAM 42 - Pale Ale 4,5%

FARNHAM 58 - IPA south burlington 5,8%

ST-AMBROISE CREAM ALE - 5%

ST-AMBROISE OATMEAL STOUT - 5%



5,25



8,75

VIENNA LAGER / 4 ORIGINES - Lager - 5,2%

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%

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



9,25

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



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 12

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



CUCUMBER RICKEY 11
Gin, concombres, soda



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

◆ LES SPRITZ ◆

AMERMELADE, AMER AMER, CAMPARI ou APERO 12

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 | 12 | KM 12 |
| 10 | WABASSO | 12 | ST-LAURENT |
| 10 | ROSEMONT | 12 | 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
- 11 BASIL HAYDEN'S
- 11 KNOB CREEK RYE
- 11 KNOB CREEK 9 ANS
- 11 MAKERS MARK
- 13 WOODFORD RESERVE BOURBON

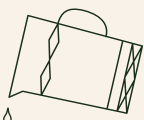


Japon

- 11 SUNTORY TOKI
- 19 NIKKA TAKETSURU

C

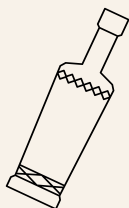
EN
PICHET



29

SANGRIA

rouge
blanche
bière blanche



TIT-FORT

13oz - 50\$
JAMESON
ou
UNGAVA

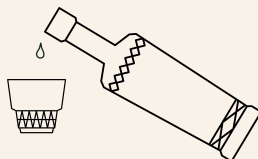
Une petite faim ?

Consultez notre
menu bouffe !

SCOTCHS

SINGLE MALTS

- 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 GLENLIVET 12 ANS
- 18 TALISKER ISLE OF SKYE 10 ANS
- 18 BOWMORE DARKEST 15 ANS
- 19 LAGAVULIN 16 ANS



À MANGER

CHIPS 2,75

2 PICKLES ÉPICÉS SUR BÂTON 4,50

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 10

Végés + mayo épicée

À MANGER

GRILLED CHEESE 9,75

Cheddar fort 2 ans + 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)

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, rilette de porc et mousse de foie de la Queue de cochon, marinades, servi avec croûtons

VINS



BLANCS

BIOKULT, Autriche Grüner Veltliner, 2021	10 / 45
COEUR DE LOUP, France, Loire Chenin, 2021 (bio)	12 / 55
POP COLOR (ORANGE), France Sauvignon blanc, 2021 (bio)	-- / 55
LA COLINA LITRONA (1L) Macabeo, Italie	11 / 59



CIDRES

FRUKTSTEREO, Suède Britney Pears	- / 39
FRUKTSTEREO, Suède Ciderday Night Fever	- / 39
FRUKTSTEREO, Suède Désencidré	- / 39



BULLES

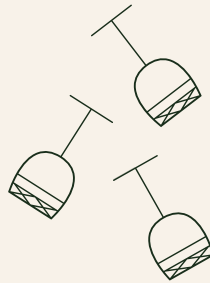
PACO, Espagne Xarel-lo	10 / 45
BULLE D'OC, Gaillac, France Riesling, (bio)	65
CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE Pinot noir (bio)	-- / 99

VINS



ROUGES

VILLA REAL, Espagne Tempranillo, (bio)	10 / 45
VILENA, Portugal Aragonez, Shiraz (bio)	10 / 45
ROSSO DI EVA, Italie Cinque Campi, Lambrusco (bio)	12 / 55



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

TOUS LES
DIMANCHES 21H



KARAOKE !



◆────────────────────────────────◆
NOS SHOTS !

EN TOUT TEMPS
3,50\$

CC 100% RYE
AMERNOIR



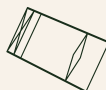
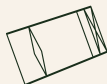
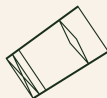
ROSEMONT RHUM ÉPICÉ

VODKA LIME

SPICEBOX WHISKY ÉPICÉ

SOUR PUSS

FIREBALL

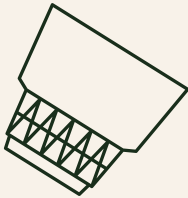




Party, groupe, meeting, retrouvaille,
début, quart, mi, fin de session,
nouvelle job, plus de job,
c'est vendredi ou lundi, 5 à 7, 8, 9, 10,
ta fête, une date, Noël, la fête des fleurs ?

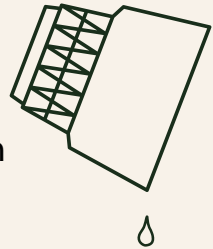
Toutes les raisons sont
bonnes pour réserver ton
NESTOR !

[Clique ici !](#)



contact@nestorbar.com

514-272-3753



Tu as aimé ton séjour chez nous ?

Laisse nous un bon review !

[ICI](#)