



# BIÈRES

avant 19h après 19h

LA BONNIE - blonde 5,2%

LA CLYDE - rousse 4,5%



4,75



7,50



8,00

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%



5,00



8,50

BRIGITTE BLANCHON / Sm - Blanche - 5,5%

NANO IPA DES VALLÉES / Boréale - 2,5%

MOSAIC IPA / Sm

American IPA - 5,2%

JUICED AF / Beau's

Hazy IPA - 6,5%

KÖLSCH / POINCARÉ - GRANDS BOIS

Kölsch - 5%

SUPERPAUSE / GRANDS BOIS

West coast IPA louvaine - 5%

GOSE DOWN EASY / 4 ORIGINES

Gose - 4,8%

IPA TROPIQUES / Sm

IPA Blanche aux ananas et pêches - 6,8%

HOUMBOMBE / 4 ORIGINES

AIPA - 6,5%

SORBET FRAMBOISES / Sm

Berliner sour - 3,5%

CIDRE MCADAM - 4,7%



5,50



9,50

## SHOTS

À PARTIR DE 3,50  
SANTÉ !



# PAS EN FÛT

SIMPLE MALT - blonde 4,2%  
SIMPLE MALT - blanche 5,1%  
SIMPLE MALT - rousse 4,1% 473ml  
COLD IPA - 6,5%  
PETITE PAUSE - GRANDS BOIS - 0.5% 8,50

---

BELLE GUEULE BLONDE 0.5%  
BELLE GUEULE IPA 0.5% 473ml 7,25

---

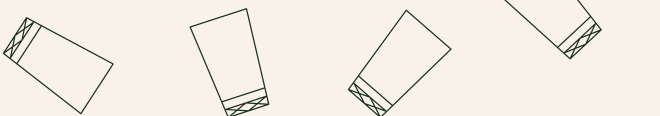
HEINEKEN 0,0% - 330ml 330ml 6,75

---

GRISSETTE DU MIDI - grands bois - 3,5%  
SORBET BERLINER BLEUETS, CASSIS - simple malt - 4,4%  
DOBLE MANGO - simple malt - 8,9%  
WILLS BROWN ALE - ale américaine - 6%  
WILLS DUO - ipa citra motueka - 5% 473ml  
WILLS AXIOM - ipa citra, idaho - 6,5%  
WILLS LOUKA LUCA - lager tchèque - 3,8%  
4 ORIGINES APRIKNOT - pale ale au thé infusé aux abricots 5,5%  
4 ORIGINES CÔTÉ CANAL - session cold IPA - 4,5% 9,50

---

PRESTIGE - lager forte - 5,6% - 355ml - 7,25\$  
RED STRIPE - lager - 4,7% - 355ml - 7,25\$  
BECK'S 0,0% - 6,75\$



# C

## COCKTAILS

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



**L'ARBRE À COCKTAIL 110**  
12 Spritz ou  
12 French 75 ou  
12 verres de bulles



**LIMONCELLO 11**  
Limoncello citron,  
sirop simple, jus de lime



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



**LE BAR À MARGARITA 11,50**  
**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 12**  
Vodka,  
Kahlua au caramel salé,  
espresso



**SPICEROL 11**  
Aperol, rhum blanc,  
jus de lime,  
jus de pamplemousse



**LE PLAZA 11**  
Gin Bleu Royal, vodka,  
lillet, citron,  
jus de pamplemousse



### ◆ LES CLASSIQUES ◆

**OLD FASHIONED 11**  
whisky au choix

**MARGARITA 11,50**  
tequila, jus de lime, sirop  
simple

**NEGRONI 11**  
gin, verm. rouge, campari

**BLOODY CAESAR 11**  
gin ou vodka au choix

**DRY MARTINI 11,50**  
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 APEROL 12

## GIN DU QUÉBEC

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

## WHISKYS & BOURBONS

### Canada

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



### Irlande

- 10 PROPER #TWELVE
- 12 GLENDALOUGH
- 12 JAMESON



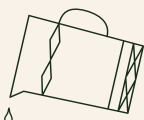
### Japon

- 12 SUNTORY TOKI



# C

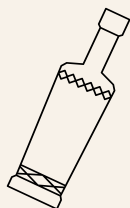
EN  
PICHET



29

## SANGRIA

rouge  
blanche  
bière blanche



## TIT-FORT

13oz - 45\$  
JAMESON  
ou  
UNGAVA

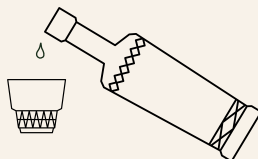
## TEQUILAS

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



# SHOOTERS !

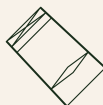
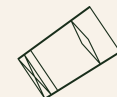
CC RYE  
SOUR PUSS  
AMERNOIR  
RHUM ÉPICÉ  
VODKA LIME  
FIREBALL

3,50\$



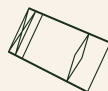
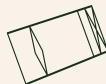
VODKA BISON  
JÄGERMEISTER  
PROPER #TWELVE  
AMARETTO

4,25\$



GIN DU QUÉBEC  
TEQUILA  
JAMESON  
STINGER

4,75\$



CHARTREUSE  
CALVADOS  
MEZCAL ALDEN  
JAGERBOMB  
HOT SHOT  
PISCINE  
IRISH CARBOMB

5,75\$





# 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

2 PÂTÉS JAMAÏCAINS 10

Végés + mayo épicée

## À MANGER

GRILLED CHEESE 10,25

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

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

PLANCHE VÉGÉ 21

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

PLATEAU DE CHARCUTERIES 25

Coppa, saucisson au fromage de chèvre et capicollo de la charcuterie Scotstown, rillettes de porc et mousse de foie de la Queue de cochon, marinades,  
servi avec croûtons

SANDWICH PLAZA 13

Capicollo et jambon de la charcuterie Scotstown, aubergines et poivrons marinées, cornichons, piments forts, pain de ménage au sésame  
servi avec chips nature ou bbq

# VINS



## BLANCS

BIOKULT, Autriche Grüner Veltliner, 2023	10 / 45
CHAPEAU MELON, France Melon de bourgogne (muscadet)	11 / 49
GEA, Espagne, Toledo Chardonnay	12 / 55
CHABLIS, SEGUINOT-BORDET, France Chardonnay	13 / 59



## BULLES

PACO, Espagne Xarel-lo	10 / 45
CHAMPAGNE TRIBAUT Blanc de Blanc, Chardonnay	90



## VINS



### ROUGES

LA VILLA REAL, Espagne Tempranillo, (bio)	10 / 45
VINO A GOGO, Italie Syrah	11 / 49
LES MARCELLINS, FR, Beaujolais Gamay	12 / 55
ROOTDOWN, DOM. COLLE RANCH Californie, Pinot noir	-- / 85



## SANS ALCOOL

### SÉLECTION DE BIÈRES SANS ALCOOL

BLUFF RHUM 0,0%

BLUFF GIN 0,0%

ESKA GAZEUSE

KOMBUCHA gingembre, citron

KOMBUCHA limonade framboise

MATE LIBRE

menthe et lime ou gingembre zéro

HARRINGTON

- eau gazeuse -  
thé des bois

VIRGIN SPRITZ

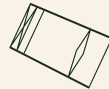
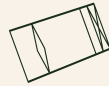
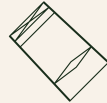
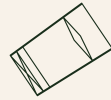
VIRGIN MOJITO

VIRGIN CAESAR

VIRGIN DARK 'N' STORMY

LE MOIS  
DE  
L'AMERNOIR !

◆ 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 ?

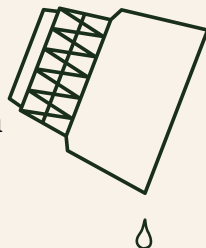
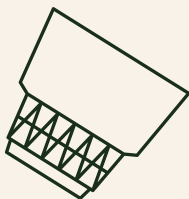


Toutes les raisons sont  
bonnes pour réserver ton  
NESTOR !

[Clique ici !](#)

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

514-272-3753



Tu as aimé ton séjour chez nous ?

Laisse nous un bon review !

[ICI](#)