

BIÈRES ET COCKTAILS

RESTAURANT LE LAURIER

- BIÈRES -

PRODUITS LABATT BUDWEISER, BUD LIGHT, LABATT 50	5.87\$
MICROBRASSERIE L'HERMITE BLONDE, ROUSSE, BLANCHE	5.87\$
MICROBRASSERIE L'HERMITE IPA AUX FRUITS, SAISON MULTIGRAIN	6.75\$
BIÈRES IMPORTÉES CORONA, STELLA ARTOIS	6.75\$

- SPIRITUEUX -

VODKA	6.30\$
RHUM CAPTAIN MORGAN, BACARDI	6.30\$
GIN BOMBAY	6.80\$
WHISKY-RYE CANADIAN CLUB, ST-LÉGER JACK DANIEL'S CHIVAS, GLENFIDDICH	6.30\$ 6.50\$ 7.50\$
CHASER	1.00\$

- APÉRITIFS -

CINZANO	5.50\$
DRY MARTINI-MANHATTAN	8.75\$
CAMPARI SODA	7.00\$
PINEAU DES CHARENTES	6.50\$

- DIGESTIFS -

BAILEYS	6.00\$
AMARETTO	6.00\$
CRÈME DE MENTHE (BLANCHE, VERTE)	6.00\$
COGNAC VS GLOBAL	7.00\$
COGNAC VSOP	8.50\$
PORTO VINTAGE	7.00\$
BOURBON MAKERS MARKS KNOBB CREEKS	6.30\$ 7.50\$
GRAND MARNIER	7.50\$

- SCOTCH -

DOUBLE VIEILLISSEMENT 12 ANS	14.75\$ 10.75\$
8 ANS	9.75\$

- COCKTAILS -

BLOODY CEASAR	7.00\$
SEX ON THE BEACH	8.00\$
TEQUILA SUNRISE	8.00\$
BLUE LAGOON	8.00\$
BLACK RUSSIAN	8.00\$
COSMOPOLITAIN	8.00\$
OLD FASHIONED	8.00\$
DAIQUIRI	8.00\$
SANGRIA (VERRE)	7.50\$

- SANS ALCOOL -

VIRGIN CAESAR	4.50\$
SANGRIA SANS ALCOOL	5.50\$
DAIQUIRI SANS ALCOOL	5.50\$
LIMONADE MAISON	4.50\$
BUDWEISER SANS ALCOOL	5.87\$
EAU MINÉRALE	2.95\$
LIQUEURS	2.95\$

- CAFÉS ALCOOLISÉS -

CAFÉ BRÉSILIEN	7.50\$
COGNAC, TIA MARIA, GRAND MARNIER	
CAFÉ ESPAGNOL	7.50\$
COGNAC, TIA MARIA	
CAFÉ IRLANDAIS	7.50\$
WHISKY, IRISH MIST, TIA MARIA	
CAFÉ WELLINGTON	7.50\$
RHUM FONCÉ, TIA MARIA	
CAFÉ + SPIRITUEUX AU CHOIX	7.50\$

Service et taxes en sus

CARTE DES VINS

RESTAURANT LE LAURIER

- NOS ROUGES -

	VERRE	½ BOUT.	BOUT.
JACKSON TRIGGS Cab-sauvignon, Canada	8		30
PROTOS BODEGAS Tremplino, Espagne			35
CHÂTEAU DE GOURGAZAUD MINERVOIS France, Languedoc-Roussillon, Château de Gourgazaud SAS, Minervois		20	37
CHÂTEAU DE GRAND BERN France, Bordeaux, Bordeaux supérieur, Merlot, Cabernet Sauvignon			46
MONASTERIO DE LAS VINAS GRAN RESERVA Espagne, Vallée de l'Ebre, Rioja Alta,			47
LA FLEUR ANNE ST-EMILION Union des producteurs St-Émilien, France			53
TOMMASSI RIPASSO Italie, Vénétie, Casa Vinicola Sartori SPA, Valpolicella Ripasso			54
CHIANTI CLASSICO CARPINETO Italie, Toscane, Chianti Classico			58
DOMAINE DU VIEUX LAZARET Chateaneuf du Pape 2018 Vallée du Rhône			62

- NOS BLANCS -

JALEO Espagne, Yecla, Importation privée, Viura 100%	8		30
MARQUÈS DE CACERES VERDEJO RUEDA Espagne, Rueda, Vallée de Duero, Verdejo			36
LA SABLETTE MUSCADET-SÈVRE & MAINE SUR LIE France, Vallée de la Loire, Marcel Martin, Muscadet		21	37
RUFFINO LUMINA PINOT GRIGIO Italie, Vénétie, Ruffino SRL, Pinot Grigio 100%			39
CHÂTEAU DE GOURGAZAUD VIOGNIER France, Languedoc-Roussillon, Château de Gourgazaud SAS, Viognier 100%			41
WILLM RÉSERVE RIESLING France, Alsace, Alsace Willm, Riesling		29	46
MIRAFLORES LAFABULEUSE France, Languedoc-Roussillon, cépages indigènes			50
BOUCHARD PÈRE & FILS BOURGOGNE CHARDONNAY France, Bourgogne, Bouchard Père & Fils, Chardonnay			64

- ROSÉ -

CARELOT DES AMANTS France, Sud-Ouest, Merlot, Cab-Franc, Malbec			36
---	--	--	----

- MOUSSEUX -

HUNGARIA GRANDE CUVÉE BRUT Hongrie, Hungarovin Ltd, Mousseux Blanc Service et taxes en sus			40
---	--	--	----

MENU DU SOIR

RESTAURANT LE LAURIER

- NOS ENTRÉES -

Crème de légumes racines	6
Cromesquis au jarret de porc et rémoulade céleri-rave & pomme	7.5
Blini aux crevettes de Matane, crème sûre épicée et salade de poivrons	9

- NOS PLATS -

Longe de porc de St-Rémi de Tingwick fumée au bois d'érable & jus de cuisson	23
Suprême de volaille et son jus au cognac	23
Boeuf braisé	27.5
Mijoté de morue aux légumes	26.5
Cuisse de pintade confite, sauce gastrique aux canneberges et érable	28
Pavé de saumon au thé chaï, beurre de carotte au gingembre	32

Tous nos plats sont servis avec le féculent du jour & des légumes de saisons

- NOS DESSERTS -

Dessert maison (<i>informez-vous auprès de votre serveur</i>)	7
Mille-feuilles	7
Variété de fruits frais sucrés au sirop, biscuit et crème fouettée	7
Café, thé ou tisane	4

- OPTEZ POUR LA TABLE D'HÔTE POUR 39 \$ -

Service et taxes en sus

