



**Embarquez pour un voyage inspiré
par la légendaire French Line
et ses emblématiques traversées
transatlantiques.**

Ce menu réinvente l'âge d'or
des voyages en mer, où luxe,
aventure et influence mondiale
se rencontraient sur les flots.
Chaque cocktail représente une
escale d'un voyage fictif à
bord de l'Île-de-France, mêlant
saveurs, spiritueux et cultures
rencontrés en chemin.

Des apéritifs raffinés du
Havre au glamour de New York,
des rythmes tropicaux de La
Havane aux épices exotiques de
Casablanca, chaque gorgée est
un nouveau tampon sur votre
passeport, dans un voyage vers
une autre époque et un autre
lieu.



**Step aboard and embark on
a journey inspired by the
legendary French Line and its
iconic transatlantic voyages.**

This menu reimagines the golden
age of ocean travel, where
luxury, adventure, and global
influence converged on the high
seas. Each cocktail represents
a stop along a fictitious voyage
aboard the Île de France, weaving
together the flavors, spirits,
and cultures encountered along
the way.

From the refined aperitifs of
Le Havre to the glamour of New
York, the tropical rhythms of
Havana, and the exotic spices
of Casablanca, every sip is a
passport stamp to another time
and place.

MONKEY GLAND 18\$

Tanqueray, Marasquin, Orange, Citron,
Piment de la Jamaïque

-

Tanqueray, Marashino, Orange, Lemon, Allspice



Le Coupé 18\$

Torres 10 au beurre noisette, Calvados,
Liqueur de pomme, Citron, Cardamome

-

Brown Butter Torres 10, Calvados,
Apple Liqueur, Lemon, Cardamom



MARTINI NOUVEAU 20\$

Tanqueray, Huile d'olive, Lillet, Peychaud's

-

Tanqueray, Olive Oil, Lillet, Peychaud's



FRENCH 75 FRAISE 18\$

Tanqueray, Fraise, Bulles

-

Tanqueray, Strawberry, Bubbles



LE HAVRE

*L'élégance des salons parisiens et le raffinement
des grands apéritifs français.*

*The elegance of Parisian salons and the
refinement of French aperitifs.*



EMPIRE SOUR 19\$

Rye, Calvados, Sucre,
Citron, Vin, Épices

-

Rye, Calvados, Sugar,
Lemon Wine, Spices



THE CONFERENCE 24\$

Don Julio Reposado, Calvados, Vermouth,
Pineau des Charentes, Amers

-

Don Julio Reposado, Calvados, Vermouth,
Pineau des Charentes, Bitters



PUNCH AU LAIT PÉNICILINE 22\$

Johnnie Walker, Xérès, Gingembre, Citron, Miel

-

Johnnie Walker, Sherry, ginger, Lemon, Honey



SHERRY COBBLER 16\$

Xérès, Amaro Cloakroom, Cordial ananas,
Piment de la Jamaïque

-

Xérès, Amaro Cloakroom, Pineapple Cordial,
Allspice



NEW YORK

*Entre speakeasies et gratte-ciels, les classiques
new-yorkais rencontrent le chic français.*

*Between speakeasies and skyscrapers,
New York classics meet French flair.*



DAIQUIRI BANANE 17\$

Bacardi, St. James, Banane, Citron vert

-

Bacardi, St. James, Banana, Lime



COLONIAL SPRITZ 16\$

Vermouth, Curaçao amer et épicé, Bitters, Fruits

-

Vermouth, Spiced/Bitter Curaçao, Bitters, Fruits



HOTEL NACIONAL 25\$

Zacapa, Abricot, Ananas, Citron Vert

-

Zacapa, Apricot, Pineapple, Lime



NEGRONI RHUM & NOIX DE COCO 25\$

Zacapa, Vermouth, Campari, Noix de Coco

-

Zacapa, Vermouth, Campari, Coconut



LA HAVANE

*Un air de salsa, du rhum, et l'éclat doré
des nuits cubaines.*

*A touch of salsa, fine rum, and the golden
glow of Cuban nights.*



Sipper 16\$

Banane, Xérès, Tonic Ras el Hanout

-

Banana, Sherry, Ras el Hanout Tonic



Pear Pressure 17\$

Ketel One, Poire, Coriandre, Bitters à l'orange

-

Ketel One, Pear, Coriander, Orange Bitters



Midnight in Marrakech 19\$

Rye, Rhum, Amaro, Café, Chocolat,
Cannelle, Crème

-

Rye, Rum, Amaro, Coffee, Chocolate,
Cinnamon, Cream



Paloma & Safran 22\$

Don Julio, Campari, Pamplemousse, Safran,
Citron vert

-

Don Julio, Campari, Grapefruit, Saffron, Lime 10



Casablanca

*Thé, épices et agrumes dans l'ambiance
envoûtante des souks marocains.*

*Tea, spices, and citrus in the enchanting
atmosphere of Moroccan souks.*



11

I'll Have Another 18\$

Ketel One, Pineau des Charentes, Noix de coco,
Feuille de citron vert, Fleur de sureau

-

Ketel One, Pineau des Charentes, Coconut,
Lime Leaf, Elderflower



Martini Umami 20\$

Botanist Gin, Vodka, Beurre noisette, Sake

-

Botanist Gin, Vodka, Brown Butter, Sake



Casual Lies 25\$

Botanist Gin, Pandan, Amaro, Ananas, Citron

-

Botanist Gin, Pandan, Amaro, Pineapple, Lemon

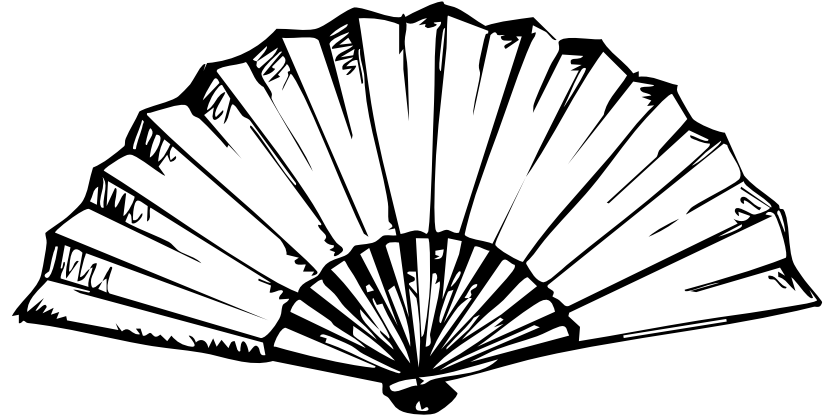


Pompette Negroni 20\$

Don Julio, Lillet, St Germain, Jasmin,
Citronnelle

-

Don Julio, Lillet, St-Germain, Jasmine,
Lemongrass



Indochine

*Un voyage entre brume tropicale et
saveurs asiatiques raffinées.*

*A journey through tropical mist and
delicate Asian flavors.*

DELUXE Old FASHIONED 35\$

Blanton's Original Bourbon, Sucre, Angostura

-

Blanton's Original Bourbon, Sugar, Angostura



FRENCH 75 AU CHAMPAGNE 37\$

Botanist Gin, Citron, Taittinger

-

Botanist Gin, Citron, Taittinger



SBAGLIATO AU CHAMPAGNE 35\$

Vermouth, Campari, Piper-Heidsieck

-

Vermouth, Campari, Piper-Heidsieck



SIDECAR AU COGNAC 30\$

Rémy VSOP, Cointreau, Citron

-

Rémy VSOP, Cointreau, Lemon



RETOUR EN FRANCE UNE GRANDE CÉLÉBRATION

*Bulles et élixirs précieux
pour une finale en beauté.*

*Bubbles and rare elixirs
for a grand finale.*

Le Coup Sans Alcool 16\$

Noa Jardin, Concombre, Citron Vert, Soda

-

Noa Jardin, Cucumber, Lime, Soda



L'Heure du Thé 14\$

Un mélange de thé, d'acidité et de CO₂

-

A blend of tea, acidity, and CO₂



Voile de Perle 14\$

Noa Apéritif, Grenade, Pamplemousse

-

Noa Apéritif, Pomegrenate, Grapefruit



Symphonie de Verre 14\$

Noa Jardin, Citron Vert, Fleur de Sureau

-

Noa Jardin, Lime, Elderflower



Sans Escale

Des créations sophistiquées qui célèbrent le goût, sans escale et sans compromis.

Sophisticated creations that celebrate taste, non-stop and uncompromising.



Negroni 18\$

Tanqueray, Vermouth, Campari

Old Fashioned 20\$

Rye, Sucre/Sugar, Amers/Bitters

Sazerac 20\$

Rye, Brandy, Sucre/Sugar, Peychaud's Bitters

Vieux Carré 20\$

Rye, Brandy, Vermouth, Bénédictine, Peychaud's

Martini Sec 19\$

Tanqueray, Vermouth, Amers/Bitters

Margarita 22\$

Don Julio, Cointreau, Citron vert/Lime

French 75 18\$

Tanqueray, Citron, Bulles/Bubbles

Gimlet 17\$

Tanqueray, Citron Vert/Lime

Whiskey Sour 18\$

Rye, Citron/Lemon, Blanc d'oeuf/Egg White

Espresso Martini 18\$

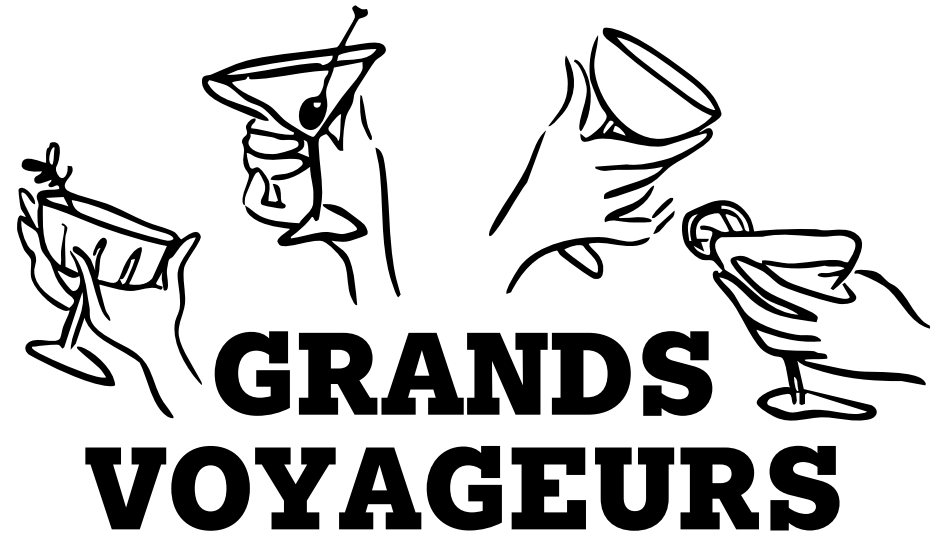
Ketel One, Liqueur de café/Coffee Liqueur, Café/Coffee

Americano 16\$

Vermouth, Campari, Soda

Paloma 22\$

Don Julio, Citron Vert/Lime,
Soda pamplemousse/Grapefruit Soda



*Les grands classiques du bar, servis
avec précision et élégance.*

*The great bar classics, served with
precision and elegance.*

BIÈRES

BEERS

FÛT BTL

10	8	Heineken
9		Molson Export
9		Blue Moon
9		IPA Brasseur de Montréal
	8	Heineken 0.0
	8	Heineken Silver

BULLES

15	Dom Potier, Metodo Tradicional, Brut, Espagne N.V. <i>macabeo, xarello, parellada</i>
35	Champagne Piper Heidseich Brut, France <i>pinot noir, pinot meunier, chardonnay</i>
50	Champagne Ruinart, Brut, France N.V. <i>pinot noir, pinot meunier, chardonnay</i>

VINS AU VERRE

WINES by THE GLASS

5oz 8oz

BLANC

15	24	Perlage, DOC delle Venezie, Veneto, Italie 2022 <i>pinot grigio</i>
17	27	Francesco Cirelli, La Collina Biologica, Trebiano Abruzzo, Italie 2024 <i>trebbiano</i>
18	28	Domaine Stéphane Orioux, La Folle Blanche, Loire, France 2024 <i>folle blanche</i>
20	32	Château de Berne, UP, Côtes de Provence, France 2024 <i>rolle</i>
24	38	Joseph Drouhin, Chablis, Bourgogne, France 2023 <i>chardonnay</i>
27	44	Domaine Paul Cherrier, Cuvé Stéphane, Sancerre, France 2024 <i>sauvignon blanc</i>

MACERATION/ROSÉ

17	27	Bambara Da Casa, IGT Terre Siciliane Macerato, Italie 2024 <i>catarratto, grillo (orange)</i>
19	29	Château St-Onge, Roseline Prestige, Côtes de Provence, France 2025 <i>cins, gren, syrah</i>

ROUGE

15	23	Colomba Bianca, Scurata, DOCG Sicilia, Italie 2022 <i>nero d'avola</i>
15	24	Francesco Cirelli, La Collina Biologica, Abruzzo, Italie N.V. <i>montepulciano</i>
16	25	Jean-Michel Dupré, Pur Granite, Beaujolais-Villages, France 2022 <i>gamay</i>
19	30	M. Chapoutier, Les Meysonniers, Crozes-Hermitage, France N.V. <i>syrah</i>
27	43	Domaines Fabre, Château Lamothe-Cissac Haut-Médoc, Bordeaux, France 2018 <i>cab sauv, merlot petit verdot</i>

NOURRITURE

Food



- 7** Olives Marinées
Marinated Olives

- 9** Chips de pommes de terre épicées, trempette au
yogourt et à l'ail confit
Hot & sour potato chips, confit garlic yogurt dip

- 9** Pommes frites, Dijonnaise
Fries, Dijonnaise

- 16** Cocktail de crevettes sauvages, sauce Marie-Rose
Chilled wild shrimp cocktail, sauce Marie-Rose

- 16** Mini-burgers de tartare de bœuf, cornichon à l'aneth
Beef tartare sliders, dill pickle

- 18** Rouleau de homard et crevettes nordiques
Lobster & nordic shrimp roll

- 24/** Huitres ouvertes à la minute à la demi-douzaine
47 ou à la douzaine
Oysters shucked to order and served
ice cold, half or full dozen

- 23** Cigare d'agneau, labneh à l'ail confit, huile de
tomate & câpres
Lamb cigar, confit garlic labneh,
tomato & caper oil

- 27/** Charcuteries et Fromages du Québec
46 marinades maison, fruits de saison
Québec Charcuterie and Cheese
house pickles, seasonal fruit

ALCOOL

Alcohol Single | Double

VODKA

Belvedere - 14 | 26

Grey Goose - 14 | 26

Ketel One - 12 | 22

AGAVE

Casamigos Blanco - 15 | 27

Casamigos Reposado - 16 | 28

Corazón Reposado - 13 | 22

Flecha Azul Blanco - 20 | 34

Fortaleza Reposado - 60 | 100

Fortaleza Añejo - 72 | 120

Patron Blanco - 15 | 27

Patron Reposado - 16 | 28

Patron Añejo - 18 | 32

Don Julio Blanco - 22 | 40

Don Julio Rosado - 45 | 81

Don Julio Primavera - 45 | 81

Don Julio 1942 Añejo - 72 | 120

Clase Azul Reposado - 72 | 120

Sueño de Alden - 12 | 22

Koch - 14 | 26

Siete Misterios - 14 | 26

Serpiente Tobala Joven - 15 | 28

GIN

Tanqueray - 12 | 22

Tanqueray No. Ten - 12 | 22

The Botanist - 12 | 22

Hendrick's - 12 | 22

Hendrick's Grand Cabaret - 12 | 22

Hendrick's Flora Adora - 12 | 22

Cirka Navy Strength - 13 | 22

Cirka Sauvage - 12 | 22

Ford's Gin - 12 | 20

Ford's Reserve - 12 | 22

Roku - 12 | 22

Empress 1908 Gin - 12 | 22

Nolet's Silver Dry Gin - 12 | 22

Malfy Rosa - 12 | 22

Dillon's - 12 | 22

Poli Marconi 46 Gin - 14 | 26

Menaud Gin - 14 | 26

RUM

Trois Rivières Cuvée de l'Océan - 12 | 22

Saint-James Ambré - 12 | 22

Plantation 5 Ans Barbados - 12 | 22

Plantation Fiji - 12 | 22

Plantation Guyana - 26 | 40

Plantation Gran Añejo Guatemala - 12 | 22

Plantation OFTD - 12 | 22

Plantation Trinidad 2011 - 19 | 22

Plantation Trinidad 2016 Mezcal - 15 | 27

Plantation XO 20th Anniversary - 14 | 26
Plantation 3 Stars - 12 | 22
Plantation Dark - 12 | 22
Bacardi Ocho - 12 | 22
Bacardi Superior - 12 | 22
Bacardi Superior - 12 | 22
Zacapa 23 - 15 | 28
Cachaça Leblon - 12 | 22

WHISKY

Michel Couvreur - 14 | 40
Old Rip Van Winkle - 70 | /
Ezra Brooks - 12 | 20
Blanton's Original Single Barrel Bourbon - 36 | 60
Blanton's Straight From the Barrel Bourbon - 36 | 60
Bruichladdich - 15 | 28
Bruichladdich 2011 - 16 | 29
Bruichladdich Port Islay Barley - 17 | 33
Colonel E.H. Taylor Small Batch - 29 | 48
Glenmorangie 18 - 49 | 88
Glenmorangie Nectar d'Or - 23 | 42
Glenmorangie Quinta Ruban 14 - 19 | 34
Glenmorangie La Santa 12 - 19 | 34
Glenmorangie Palo Cortado 12 - 24 | 44
Glenmorangie Original 10 - 13 | 44
Glenmorangie 12 - 20 | 32
Glen Moray 12 - 13 | 44
Glenfiddich 12 - 20 | 33
Talisker 10 - 18 | 44
Talisker Port Ruighe - 20 | 36

Ardbeg Uigeadail - 39 | 72
Ardbeg Ten - 23 | 40
Ardbeg Wee Beastie - 18 | 32
Bowmore 12 - 14 | 26
Lagavulin 8 - 19 | 34
Lagavulin 12 - 30 | 72
Jameson Stout - 12 | 20
Jameson Pot Still - 22 | 36
Johnnie Walker Blue - 57 | 102,6
Johnnie Walker Red - 12 | 21
Johnnie Walker Black - 13 | 23
Johnnie Walker Gold Label Reserve - 25 | 41
Teeling - 18 | 32
Chivas 12 - 14 | 26
Macallan 18 - 120 | 200
Macallan Earth - 55 | 100
Macallan Classic Cut - 45 | 85
Monkey Shoulder - 13 | 24
Lot 40 - 12 | 22
Crown Royal - 12 | 22
Rittenhouse Rye - 14 | 24
Bookers - 24 | 40
Larceny Bourbon - 14 | 24
Weller Special Reserve - 19 | 32
Waterford Argot - 14 | 24
Writer's Tears Copper Pot - 18 | 30
Yellowstone Select - 20 | 34
The Busker - 12 | 16
Mr Sam - 360 | 600

BRANDY / COGNAC

St-Rémy VSOP - 12 | 22

St-Rémy Signature - 12 | 22

Torres - 12 | 22

Lustau Solera Reserva Brandy de Jerez - 12 | 18

Vecchia Romagna - 12 | 22

Gautier VS - 16 | 26

Rémy Martin VSOP - 19 | 35

Rémy Martin 1738 - 25 | 45

Rémy Martin Tercet - 42 | 76

Rémy Martin XO Mini - 84 | 152

Louis XIII - 340 | /

Hennessy VS - 18 | 30

Hennessy VSOP - 29 | 48

Bas-Armagnac Eau de Vie Laballe - 23 | 41

Bas-Armagnac Exode XIV Laballe - 25 | 45

Armagnac Laubade 2004 - 28 | 50

Poli Bassano Del Grappa - 12 | 22

Domus Grappa Ruché - 17 | 32

Boulard Calvados - 12 | 22

Bocage Calvados - 16 | 26

S.A.B.S. - 29 | 48

AQUAVIT

Aquavit Belle-Isle - 12 | 22

PISCO

El Gobernador- 12 | 18

APERITIF / DIGESTIF

Aperol - 10 | 18

Campari - 10 | 18

Carpano Antica Formula - 12 | 18

Grand Marnier - 12 | 22

Cointreau - 12 | 22

Belle de Brillet Poire - 12 | 18

Luxardo Apricot Liqueur - 12 | 18

Luxardo Maraschino - 12 | 22

Luxardo Cherry Sangue - 12 | 22

Luxardo Espresso - 12 | 22

Luxardo Bitter Bianco - 12 | 22

Luxardo Limoncello- 12 | 18

Lucano Caffè - 12 | 16

Tia Maria - 10 | 18

St-Germain - 12 | 22

Galliano - 12 | 22

Mandarin Napoleon - 12 | 22

Drambuie - 12 | 22

Mona Cassis - 12 | 22

Baileys - 12 | 22

Chartreuse Jaune - 12 | 22

DOM Benedictine - 14 | 24

Lillet - 10 | 18

King's Ginger - 12 | 22

Disaronno - 12 | 22

Absinthe Joul Vert - 17 | 35

Ricard - 12 | 22

Berger Pastis - 12 | 22

Cabral Porto 10 - 15 | /

Cabral Porto 20 - 21 | /



Crème de Menthe d'Isabelle - 12 | 16
Amaro Lago Maggiore - 12 | 21
Cloakroom Amaro - 12 | 22
Amaro Averna - 12 | 22
Amaro Nonino - 12 | 22
Lucano - 12 | 22
St-Hubertus Amaro - 12 | 18
Vaca Mora Amaro - 12 | 16
Chartreuse Verte - 15 | 25
Varnelli Anice Secco Speciale - 17 | 28
Chaberton Amaro di Erbe - 12 | 20
Amaro Sibia - 17 | 28
Amaro Dell'Erborista - 17 | 28
Amaro Delei - 14 | 24
Bordiga Vermvt Rosso - 12 | 18
Bordiga Vermvt Extra Dry - 12 | 18
Noilly Prat - 10 | 18
Martini Rosso - 10 | 18
Torelli Bianco - 14 | 24
Tio Pepe - 10 | 21
Cocchi Dry - 10 | 21
Dolin Rouge - 10 | 18
Pineau des Charentes Château de Beaulon 5yr - 12 | 18

LE 9^E

ILE DE FRANCE

LE BAR À COCKTAILS
French Line

