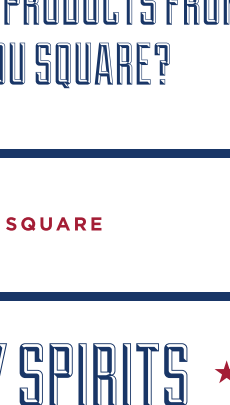




AVEZ-VOUS GOÛTÉ LES PRODUITS DE LA DISTILLERIE DU SQUARE?



HAVE YOU TASTED THE PRODUCTS FROM THE DISTILLERIE DU SQUARE?

DISTILLERIE DU SQUARE

★ COCKTAILS / SPIRITS ★

LES SIGNATURES | THE SIGNATURES

2.0Z



ARCHANGEL Gin du Jardin, Bella Ciao! Aperitivo, concombre frais, jus de lime. / Gin du Jardin, Bella Ciao! Aperitivo, fresh cucumber, lime juice.	14
AGAVE CIAO! Téquila, Bella Ciao! Aperitivo, sirop d'hibiscus, jus de citron, blanc d'œuf. / Tequila, Bella Ciao! Aperitivo, hibiscus syrup, egg white.	15
PAPER PLANE Bourbon, Amaro, Bella Ciao! Aperitivo, jus de citron. / Bourbon, Amaro, Bella Ciao! Aperitivo, lemon juice.	16
CHOCOLAT CHAUD CHARTREUSE Chartreuse verte, Galliano, chocolat chaud noir, amers au chocolat aztec. / Green Chartreuse, Galliano, dark hot chocolate, Aztec chocolate bitters.	16
VELOUR Gin du Jardin, Bella Ciao! Aperitivo, Amaro, espresso, amers à l'orange, crème. / Gin du Jardin, Bella Ciao! Aperitivo, Amaro, espresso, orange bitters, cream.	15
SPAGUETT Bière blonde, Bella Ciao! Aperitivo, jus de citron. / Lager beer, Bella Ciao! Aperitivo, lemon juice.	12
L'ARAMIS Gin du Jardin, sirop de mûres, jus de lime, soda. / Gin du Jardin, blackberry syrup, lime juice, soda.	14
FRÉNESIE Gin du Jardin, Pimm's No 1, Campari, sirop de curcuma et gingembre, fruit de la passion, bleuets. / Gin du Jardin, Pimm's No 1, turmeric & ginger syrup, passion fruit, blueberries.	15

LES CLASSIQUES | THE CLASSICS

2.0Z



BELLAGRONI Gin du Jardin, Bella Ciao! Aperitivo, Vermouth rouge, amers à l'orange. / Gin du Jardin, Bella Ciao! Aperitivo, Red Vermouth, orange bitters.	14
BOURBON SOUR Bourbon, jus de lime, blanc d'œuf, sirop simple. / Bourbon, lime juice, egg white, simple syrup.	14
AMARETTO SOUR Amaretto, jus de lime, blanc d'œuf, sirop simple. / Amaretto, lime juice, egg white, simple syrup.	14
OLD FASHIONED Bourbon, amers Angostura, amers à l'orange, sirop simple. / Bourbon, Angostura bitters, orange bitters, simple syrup.	14
MARGARITA Téquila, Cointreau, Grand Marnier, jus de lime, nectar d'agave. / Tequila, Cointreau, Grand Marnier, lime juice, agave nectar.	14
MARTINI GIN DU JARDIN Vodka ou Gin du Jardin, Vermouth blanc. / Vodka or Gin du Jardin, White Vermouth.	14
SPRITZ BELLA CIAO! Bella Ciao! Aperitivo, vin mousseux, soda. / Bella Ciao! Aperitivo, sparkling wine, soda.	14.50
CHELSEA CAESAR Gin du Jardin, Clamato, jus de cornichon, jus de citron, amers de céleri. / Gin du Jardin, Clamato, pickle juice, lemon juice, celery bitters.	15

PICHETS | PITCHERS

PICHET PITCHER



SANGRIA BLANCHE / WHITE SANGRIA Vin blanc, liqueur de melon, jus de canneberge blanc, jus d'orange, Sprite. / White wine, melon liqueur, white cranberry juice, orange juice, Sprite.	40
SANGRIA ROUGE / RED SANGRIA Vin rouge, Peachtree Schnapps, jus d'orange, Ginger Ale. / Red wine, Peachtree Schnapps, orange juice, Ginger Ale.	40
BELLA CIAO! SPRITZ Bella Ciao! Aperitivo, vin mousseux, soda. / Bella Ciao! Aperitivo, sparkling wine, soda.	40

MOCKTAILS

PALOMA Téquila Noroi sans alcool, jus de pamplemousse, soda. / Non-alcoholic Noroi Tequila, grapefruit juice, soda.	12
RHUM PUNCH Rhum Noroi sans alcool, jus d'ananas, jus de goyave, jus de lime, menthe fraîche. / Noroi non alcoholic Rum, pineapple juice, guava juice, lime juice, fresh mint.	11
ANTIOXYDANT Gin Noroi sans alcool, sirop de curcuma et gingembre, fruit de la passion, jus de yuzu, bleuets. / Noroi non alcoholic Gin, turmeric & ginger syrup, passion fruit, yuzu juice, blueberries.	12
LIMONADE ROSÉ Jus de lime, jus de pamplemousse, soda, sirop simple. / Lime juice, grapefruit juice, soda, simple syrup.	12

★ À BOIRE / TO DRINK ★

MICRO EN FÛT | CRAFT ON TAP

PETIT SMALL

RÉGULIER REGULAR

PICHET PITCHER

BLONDE DE CHELSEA (5%) Chelsea & Co	6.75	8.75	23
BLANCHE DE CHELSEA (5%) Chelsea & Co	6.75	8.75	23
ROUSSE DE CHELSEA (5%) Chelsea & Co	6.75	8.75	23
COULEUR CAFÉ, NOIRE (5.5%) Chelsea & Co	6.75	8.75	23
ORANGE TIE WRAP (7.5%) Chelsea & Co	7	9.25	26
IPA CÔTE OUEST (7%) Chelsea & Co	7	9.25	26
ROAD TRIP DOUBLE IPA (8%) Chelsea & Co	7.50	9.50	28
NEW ENGLAND IPA NEPA Chelsea & Co	7	9.50	
PALETTE DE BIÈRES / BEER PALLETTE (5 OZ) 3 bières au choix / A choice of 3 beers	7		9.50

BIÈRE EN FÛT | BEER ON TAP

PETIT SMALL

RÉGULIER REGULAR

PICHET PITCHER

LA RUBIS RED (5.5%) Trou du diable	7.50	9.75	28
MACTAVISH (5%) Trou du diable	7.50	9.75	28
CIDRE MCKEOWN (5.7%)	7.50	10	28
LUG TREAD (5.2%) Beau's	7.50	9.75	28
PREMIUM LAGER (5%) Creemore Springs	6.50	9.50	
MURPHY'S IRISH STOUT (4%)	7.50	9.75	

BOUTEILLES & CANNETTES | BOTTLES & CANS

MOLSON CANADIAN	7
COORS LIGHT	7
SOI	7
HEINEKEN 0.0%	7
GRIFFINTOWN 0%	9.95
AMER IPA 0%	9.95

BIÈRE DU MOMENT / BEER OF THE MOMENT

Demandez à notre équipe de service / Ask our service team

★ VIN / WINE ★

ROUGE, BLANC OU ROSÉ?

VERRE GLASS

1/2 LITRE

BILLE BOTTLE

ROUGES / RED			
EXCELSIOR, SYRAH	11.75	30	42
Robertson Valley, Afrique Sud			
WINDSOR TINTO, GRENACHE & SYRAH	12	32	45
Bodegas, Espagne			
URUBUS, MARQUETTE, FRONTENAC & PETITE PEARL	13	34	54
Luskville, Québec			
JEAN LORON, GAMAY	14	38	58
Beaujolais, France			
CHÂTEAUMONTCABRIER, MERLOT	14	40	80
CAB FRANC & CAB SAUV			
Bordeaux, France			
FREGHINO (11), SANGIOVESE	14	40	80
Umbria, Italie			
MALVASIA NERO & COLORINO			
Perdixi, BOVALE & CARIGNAN			85
Sardaigne, Italie			
BLANCS / WHITE			
MILL STREAM, CHENIN BLANC	11.75	30	42
Western Cape, Afrique du Sud			
TERRAS LUSAS, RABIGATO & ROUPEIRO	12	30	42
Alentejano, Portugal			
WINDSOR BLANC, CHARDONNAY & MACABEO	12.75	32	45
Bodegas, Espagne			
CHATEAU MELON, MELON DE BOURGOGNE	12.75	32	48
& SAUVIGNON BLANC			
Loire, France			
DOMINI DEL LEONE, PINOT GRIGIO	13.50	36	56
Vénétie, Italie			
FATTORIA FIBBIANO, VERMENTINO			65
Toscane, Italie			
OLTRETORRENTE (11.51), CORTESE, FAVORITA			120
TIMORASSO & MOSCATO			
Piemont, Italie			
VIN ORANGE / ORANGE WINE			
NUCLEO X (11), TREBBIANO	15	46	84
Ombrie, Italie			
BULLES / BUBBLES			
DIBON, MACABEO & XAREL-LO	13.50		56
Cava, Espagne			
ROSÉ			
È ROSATO, NEBBIOLO	13	36	65
Piémont, Italie			
VIN SANS ALCOOL / NON ALCOHOLIC WINE			
LE PETIT DÉRET, ROSÉ	8		45

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LA SÉLECTION DU MOMENT D'IMPORTATION PRIVÉE! / ASK YOUR SERVER THE SELECTION OF PRIVATE IMPORTS OF THE MOMENT!

★ MENU BRUNCH ★

SAMEDI ET DIMANCHE | 10 AM - 2 PM | SATURDAY AND SUNDAY

OPTION VÉGÉ VEGGIE OPTION

OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION

CROQUE-MADAME BRUNCH / MORNING CROQUE-MADAME	24
Grilled cheese au gratin garni de bacon, fromage à la crème, champignons, roquette, œufs pochés et sauce hollandaise. / Gruyère grilled cheese garnished with bacon, cream cheese, mushrooms, arugula, poached eggs and Hollandaise sauce.	
Sans bacon / Without bacon	21
Extra: Pommes de terre rissolées / Hash brown potatoes	5
SUGGESTIONS	
Frénésie	15
Mimosa	14
PIOUT & TURF	24
Bœuf effiloché, œuf poché, pommes de terre rissolées et fromage en grains St-Albert, poivrons et oignons, sauce Chelsea servi avec pommes hollandaise garni de navrons et sauce. / Pulled beef, poached egg, hash brown potatoes & St-Albert cheese curds, topped with mushroom gravy, Hollandaise sauce, peppers & onions.	
Sans viande / Without meat	22
SUGGESTIONS	
Ceasar Gin du Jardin	16
Rouge de Chelsea, Chelsea & Co, 12 oz	6.75
CHELSEA MATIN / EARLY BIRD BURGER	26
4 oz de bœuf AAA, œuf, bacon, cheddar fumé et régulier, laitue, tomate, oignons, avocat, cornichon, sauce Chelsea servi avec pommes de terre rissolées. / 4 oz AAA beef patty, egg, bacon, smoked and regular cheddar, lettuce, tomato, onions, avocado, pickle, Chelsea sauce served with hash brown potatoes.	
Option: Beyond Meat	
SUGGESTIONS	
Spaguett	12
Blonde de Chelsea, Chelsea & Co, 12 oz	6.75
POUDING AU PAIN PERDU DORÉ	23
FRENCH TOAST BREAD PUDDING	
Avec crème pâtissière à l'érrable, pommes caramélisées et Mûslix. / With pastry cream, caramelized apples and Mûslix.	
SUGGESTIONS	
Velour	15
Couleur café, Noire, Chelsea & Co, 12 oz	6.75
CAKES DE SAUMON À LA BÉNÉDICTE	23
Bénédictin style SALMON CAKES	
Œufs pochés, saumon fumé, épinards et sauce hollandaise avec cakes de saumon. / Poached eggs, smoked salmon, spinach, Hollandaise sauce on salmon cakes.	
SUGGESTIONS	
Paper Plane	16
Blanche de Chelsea, Chelsea & Co, 12 oz	6.50

CES ITEMS NE SONT PAS DISPONIBLES SUR LE MENU RÉGULIER. / THESE ITEMS ARE NOT AVAILABLE ON THE REGULAR MENU.

CHORIQUESO

PATATES DOUCES GARNIES / LOADED SWEET POTATO FRIES

TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTARE

BIRRIA

POULET AUX OLIVES / OLIVES CHICKEN

CANNELLONI

TARTIFLETTE & TOULOUSE

★ EN COMMENÇANT / BEGINNING ★

L'APÉRÔ | APPETIZERS

OPTION VÉGÉ VEGGIE OPTION

OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION

SOUPÉ À L'IGNON GRATINÉE / FRENCH ONION SOUP GRATINÉE	14
Crostinis aux herbes, fromages Gruyère et suisse. / Herb crostinis, Gruyère and Swiss cheeses.	
TARTELETTE CHÈVRE ET POMMES	20
APPLE & GOAT CHEESE TARTELETTE Sur pâte feuilletée avec noix de Grenoble, pommes caramélisées, thym et miel. / On puff pastry, topped with walnuts, caramelized apples, thyme & honey.	
TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTARE	28
Saumon frais, mayo Sriracha, huile de sésame et sauce soja servi avec wontons frits. / Fresh salmon, Sriracha mayo, sesame oil & soy sauce served with fried wontons.	
CALMARS / CALAMARI	18
Calmars frits, oignons verts, quartier de citron servis avec une sauce aioli à l'ail rôti. / Deep-fried calamari, green onions, lemon wedge served with a roasted garlic aioli sauce.	
CHORIQUESO	22
Trempelette chaude de fromage américain, Monterey Jack, cheddar et chorizo servie avec chips de tortillas et tortillas de farine. / Hot American, Monterey Jack, cheddar cheese and chorizo dip served with tortilla chips and flour tortillas.	
PATATES DOUCES GARNIES / LOADED SWEET POTATO FRIES	22
Patates douces, kimchi, mayo japonaise, sauce Gochujang, Monterey Jack épicié, oignons verts et graines de sésame grillées. / Sweet potatoes, kimchi, Japanese mayo, Gochujang sauce, spicy Monterey Jack, green onions & toasted sesame seeds.	
TAQUITOS AU POULET ET FROMAGE	20
CHICKEN AND CHEESE TAQUITOS Tortillas de maïs, poulet, fromage, sauce Buffalo, servis avec une sauce ranch à la coriandre et des quartiers de lime. / Corn tortillas, chicken, cheese, Buffalo sauce, served with a cilantro ranch sauce and lime wedges.	

★ VERT SANTÉ / GREEN & HEALTHY ★

LES SALADES | SALADS

OPTION VÉGÉ VEGGIE OPTION

OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION

SALADE LYONNAISE / LYONNAISE SALAD	30
Laitue frisée et romaine, pommes de terre rôties, flanc de porc fumé maison, croûtons à l'ail, œufs pochés et vinaigrette crémeuse à l'ail. / Frisée & romaine lettuce, roasted potatoes, house smoked pork belly, garlic croutons, poached eggs & a creamy garlic vinaigrette.	
Sans flanc de porc / Without pork	27
SALADE DI PARMA D'AUTOMNE AU CANARD CONFIT	30
DUCK CONFIT DI PARMA AUTUMN SALAD Mesclun, dattes, vinaigrette à l'érrable, oignons rouges, croutilles de prosciutto, pacanettes à l'érable et moutarde à l'ancienne. / Spring mix, dates, roasted pecans, goat cheese, red onions, prosciutto chips with a maple & whole-grain mustard vinaigrette.	
Sans canard confit / Without duck confit	26
POULET GRILLÉ SUR SALADE COBB	30
GRILLED CHICKEN ON COBB SALAD Poulet grillé, laitue, pommes marinées, courge musquée rôtie, bacon, fromage bleu, croûtons, œuf cuit dur et vinaigrette tahini aux herbes. / Grilled chicken, lettuce, marinated apples, roasted butternut squash, bacon, blue cheese, croutons, hard boiled egg with a tahini & herbs vinaigrette.	
Option végétarienne / Vegetarian option	27

★ LES CLASSIQUES / PUB CLASSICS ★

OPTION VÉGÉ VEGGIE OPTION

OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION

FRITES / FRENCH FRIES	12
FRITES DE PATATES DOUCES / SWEET POTATO FRIES	14
Avec mayonnaise épicée. / With spicy mayo.	
NACHOS	24
Chips de tortillas, fromages cheddar et Monterey Jack, jalapeños marinés, oignons verts, pico de gallo et crème sûre. / Thick corn tortilla chips, cheddar and Monterey Jack cheeses, pickled jalapeños, green onions, pico de gallo and sour cream.	
Végé avec haricots noirs / Vegé with black beans	
Extra: Poulet / Chicken	+6
Extra: Porc fumé & sauce BBQ / Smoked pork & BBQ sauce	+8
Extra: Chorizo	+9
Extra: Guacamole	+2.50
POUTINE	16
Poutine traditionnelle avec frites maison, fromage en grains St-Albert et sauce brune. / Classic poutine, french fries, St-Albert cheese curds, and gravy.	
Extra: Porc effiloché fumé / Smoked pulled pork	+4
Extra: Bœuf effiloché / Pulled beef	+6
AILES DE POULET (1 LIVRE) / CHICKEN WINGS (1 POUND)	23
Ailes de poulet de chez Saveurs des Monts avec choix de sauce : forte, BBQ, miel & ail, buffalo au fromage bleu, sauce BBQ caroline ou sauce coréenne. / Crispy chicken wings from Saveurs des Monts with a choice of sauce: hot, BBQ, honey garlic, buffalo blue cheese, Carolina gold BBQ sauce or Korean sauce.	
TACOS BIRRIA DE BŒUF / BEEF BIRRIA TACOS (2)	26
Poitrine de bœuf effiloché fumé, Monterey Jack, tortilla frit servi avec sauce Birria et frites. / Smoked pulled beef brisket, Monterey jack, fried tortilla served with Birria sauce & fries.	
CANNELLONIS FORESTIERS / FOREST CANNELLONI	27
Cannellonis aux champignons, poireaux, fromage de chèvre, pommes de terre et sauce crémeuse garnie de tomates cerises confites et roquette. / Mushroom, leek, goat cheese & potato cannelloni with creamy sauce, topped with confit cherry tomatoes & arugula.	
CHELSEA BURGER	26
1/2 livre de bœuf AAA, bacon, cheddar fumé et régulier, laitue, tomate, oignons, avocat, cornichon, sauce Chelsea, servi avec frites ou salade. / Half a pound of AAA beef chuck patty, bacon, regular and smoked cheddars, lettuce, tomato, onions, pickle, Chelsea sauce, served with fries or salad.	
Option: Beyond Meat	
BURGER CHAMPI-BON / MUSHROOM BURGER	28
1/2 livre de bœuf AAA, bacon, fromage à la crème, gruyère, champignons, roquette et Dijonnaise à l'ail servi avec frites ou salade. / Half a pound of AAA beef chuck patty, bacon, cream cheese, gruyère, mushrooms, arugula, and garlic Dijonnaise served with fries or salad.	
FISH & CHIPS	24
Aiglefin pané à la bière, frites, citron, salade de chou. / Beer-battered haddock, french fries, lemon, coleslaw.	
SANDWICH AU PORC EFFILOCHÉ / PULLED PORK SANDWICH	25
Porc fumé effiloché maison, salade de chou et sauce BBQ caroline. / House smoked pulled pork, coleslaw and Carolina gold BBQ sauce.	
POULET AUX OLIVES / OLIVES CHICKEN	28
Hauts de poulet de chez Saveurs des Monts avec choix de sauce : citrons confits servis sur pommes de terre rôties. / Moroccan spiced hicken thighs with olives & preserved lemons served on roasted potatoes.	
TARTELETTE AU BŒUF À LA BIÈRE NOIRE	28
STOUT BEER BEEF TARTELETTE Ragoût de bœuf brassé à la bière noire, cheddar fumé et pâte feuilletée. / Braised beef stew with stout beer, smoked cheddar & puff pastry.	
TARTIFLETTE & TOULOUSE	27
Gratin de pommes de terre au bacon, oignons, thym et brie cendré avec saucisses de Toulouse et moutarde cachouère. / Potatoes au gratin with bacon, onions, thyme & ash covered brie, Toulouse sausages & charcutière mustard.	

★ DESSERTS ★

LES GOURMANDISES DE BISCOTTI & CIE | BISCOTTI & CIE'S TREATS

Laissez-vous tenter par nos délicieux desserts maison. Le parfait complément à un bon café. / Indulge in one of our homemade, delicious desserts. Perfect with a nice coffee.	
GÂTEAU AU FROMAGE DU MOMENT / CHEESECAKE OF THE DAY	10
GÂTEAU AUX CAROTTES / CARROT CAKE	10
BROWNIE	10
TARTELETTE AU CITRON / LEMON TARTELETTE	10

POUR LES ENFANTS | FOR THE KIDS

12 ans et moins. Tous les plats sont servis avec un choix de breuvage et un dessert. / 12 years and under. All meals
