

DÉJEUNER

**TOAST À L'AVOCAT** 32  
Miche, fromage de chèvre, crème balsamique, salade, yogourt, fraises, granola, noix  
Rustic country bread, goat cheese, balsamic cream, salad, yogourt, strawberry, granola, nuts  
Avec saumon fumé 35 with smoked salmon  
+ 2 oeufs pochés 6  
+ 2 poached eggs

**CHAKCHOUKA** 36  
Oeufs pochés, tomates rôties, chèvre  
Poached eggs, roasted tomatoes, goat cheese,

**LE VÉGÉCOIS** 43  
Bâtonnets fromage, pancakes, ratatouille, oeufs, pain grillé, pommes de terre, yogourt, fraises, granola et noix  
Cheese sticks, pancakes, ratatouille, eggs, potatoes, yogourt, strawberry, granola, nuts

**LE QUÉBÉCOIS\*** 47  
3 oeufs au choix, bacon fumé, saucisse artisanale, pancakes, pain grillé, pommes de terre, yogourt, fraises, granola et noix  
3 eggs of your choice, smoked bacon, artisanal sausage, pancakes, toast, potatoes, yogourt, strawberry, granola, nuts

**STEAK & EGG** 52  
3 oeufs au choix, pain grillé, pommes de terre, yogourt, fraises, granola et noix  
3 eggs of your choice, toast, potatoes, yogourt, strawberry, granola, nuts

**ST-JOSEPH** 47  
Bagel, 2 oeufs pochés, saumon fumé, cream cheese, câpres, sauce hollandaise  
Bagel with 2 poached eggs, smoked salmon, cream cheese, capers, hollandaise sauce

Avec patates, yogourt, fraises, granola et noix With potatoes, yogourt, strawberry, granola, nuts

**BOUYIOURDI** 43  
Bagel, 2 oeufs pochés, tomates rôties, feta, sauce hollandaise  
Bagel with 2 poached eggs, roasted tomatoes, feta, hollandaise sauce

**FILET MIGNON** 57  
Pain brioché, 2 oeufs pochés, sauce hollandaise,  
Brioche bun, 2 poached eggs, hollandaise sauce

**HOMARD** 57  
Bagel, homard frais des Îles-de-la-Madeleine, 2 oeufs pochés, cream cheese, sauce hollandaise  
Bagel, fresh Îles-de-la-Madeleine lobster, 2 poached eggs, hollandaise sauce,




SUCRÉS

**PAIN DORÉ** 36  
Granola maison, bleuets, mascarpone  
Homemade granola, blueberries, mascarpone

**YOGOURT** 18  
Granola maison, bleuets confits  
Homemade granola, candied blueberries

**PANCAKES** 36  
Granola maison, fruits, mascarpone, sirop d'érable  
Homemade granola, fruits, mascarpone, maple sirup

OMELETTES 45 Avec patates, yogourt, fraises, granola et noix With potatoes, yogourt, strawberry, granola, nuts

Bacon		Suisse		Tomates		Oignons
Jambon		De chèvre		Champignons		Epinards
Saucisses		cheddar		Swiss		Onions
Bacon		Swiss		Goat		Spinach
Ham		Cheddar		Mushrooms		
Sausage						

À PARTAGER

**STEAK & SHRIMP**  
Légumes, frites, sauce au poivre  
Vegetables, fries, pepper sauce

**PLATEAU FRUITS DE MER**  
Crevettes, calmar, pieuvre rôtie  
Tiger shrimp, calamari, roasted octopus

À PARTAGER POUR 2 95

À PARTAGER POUR 2 65  
À PARTAGER POUR 4 105

MIMOSA 17



Saveur au choix :  
Pamplemousse, pêche, ananas, orange

MARTINI DRY



EXPRESSO MARTINI



19

HIBISCUS 75



MOJITO



NEGRONI



APEROL SPRITZ



**PIEUVRE RÔTIE** 32  
Câpres, légumes  
Capers, veggies

**TARTARE DE SAUMON** 26  
Moutarde, citron, avocat, frites ou salade  
Salmon tartar, mustard, lime, avocado, fries or salad  
Doux, régulier, épicé / mild, regular, spicy

**COCKTAIL DE CREVETTES** 4 | 32  
Sauce cocktail, citron  
Cocktail sauce, lemon

**CROQUE-MONSIEUR\*** 29  
Jambon, béchamel, swiss cheddar, servi avec frites ou salade  
Ham, béchamel, swiss cheddar, Served with fries or salad  
Croque Madame avec oeuf miroir 4  
Croque Madame with a sunny-side-up egg

**PHILLY CHEESESTEAK** 44  
Steak, oignons, poivrons, fromage, frites ou salade  
Steak, onions, peppers, cheese, fries or salad

**TARTARE DE BOEUF** 31  
Filet mignon, croûtons, frites ou salade  
Beef tartar, croutons, fries or salad  
Doux, régulier, épicé / mild, regular, spicy

**CAVATELLI SAUSAGE** 32  
Rapini, saucisse artisanale, parmesan  
Rapini, artisanal sausage, Parmesan

**RIGATONI ROMANOFF** 38  
Sauce rosée à la vodka, burratini, poivre concassé, ail rôti, herbes fraîches, parmesan et ciboulette  
Vodka rosé sauce, burratini, cracked pepper, roasted garlic, fresh herbs, parmesan and chives

ENTRÉES

**HUÎTRES** 6 | 25  
12 | 45  
Mignonnette, raifort  
Oysters, mignonnette, horseradish

**SOUPE DE LENTILLES** 24  
Petits légumes, bouillon de poulet, pain grillé  
Lentils soup

SANDWICHES

**CROISSANT OMELETTE** 18  
Oeufs brouillés, pecorino  
Scramble eggs, pecorino  
Salade ou frites 24  
Salad or fries

**SMASH BURGER** 33  
Steak haché, frites ou salade  
Ground beef, fries or salad

PLATS

**STEAK FRITES** 49  
AAA prime 12oz, sauce au poivre, beurre maître d'hôtel  
AAA prime 12oz, pepper sauce, maître d'hôtel butter

**PÂTES AUX CREVETTES** 42  
Sauce Marinara  
Shrimp pasta with marinara sauce

**SURF & TURF** 65  
Crevettes, Filet mignon  
AAA prime, frites ou salade  
Shrimps, AAA prime filet mignon, fries or salad

**QUICHE LORRAINE\*** 33  
OU CHAMPIGNON ÉPINARD  
Avec frites ou salade  
With fries or salad

**FILET MIGNON** 52  
AAA prime, sauce au poivre, frites ou salade  
AAA prime, pepper sauce, fries or salad

**SAUMON DE L'ATLANTIQUE POÊLÉ** 46  
Huile d'olive parfumée aux herbes et légumes de saison  
pan-seared Atlantic salmon, Herb-infused olive oil and seasonal vegetables

**DEMI CARRÉ D'AGNEAU** 39  
Patates chimichurri  
Half rack of lamb with chimichurri potatoes

TABLE D'HÔTE 58

CALMARS FRITS ENTRÉES SALADE GRECQUE

PLATS

**STEAK FRITES**  
AAA prime 12oz, sauce au poivre, beurre maître d'hôtel  
AAA prime 12oz, pepper sauce, maître d'hôtel butter

**SAUMON DEL'ATLANTIQUE POÊLÉ**  
Huile d'olive parfumée aux herbes et légumes de saison  
pan-seared Atlantic salmon, Herb-infused olive oil and seasonal vegetables

**PÂTES AUX CREVETTES**  
Sauce Marinara  
Shrimp with marinara sauce

Portion réduite

DESSERT AU CHOIX

73 : Ajout d'un verre 5oz vin

MENU ENFANT 16

Jusqu'à 10 ans | up to 10

**BÂTONNETS DE FROMAGE ET FRITES**  
Cheese sticks and fries

**OEUF ET FRITES**  
Eggs and fries

**MAC AND CHEESE**

NOS À-CÔTÉS

**FRITES** 9  
Fries

**PLATEAU DE FRUITS ET FONDUE CHOCOLAT** 18  
Fruit platter and chocolate fondue

**SALADE** 9  
Salad

**TARTINE ET CONFITURE** 12  
confiture d'orange, miel, framboises ou bleuets  
jam orange, honey, raspberry or blueberry

Chef Cuisinier Exécutif - Henock Zerom Tsegaye

\*Ces plats contiennent de la viande de porc. These dishes contain pork. | Wifi : Duc\_Clients Mot de passe : GoodLunch



Parce que votre anniversaire est important pour nous, laissez-nous vous gâter !

ENTRÉES

- PIEVRE RÔTIE** 32  
Câpres, légumes  
Capers, vegetables
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** 24  
Croûtons, fromage suisse & cheddar  
French onion soup, croutons, cheddar cheese & swiss cheese
- CALMARS FRITS** 26  
Mayo épicé  
Fried calamari, spicy mayo
- SOUPE DE LENTILLES** 24  
Petits légumes, bouillon de poulet, pain grillé  
Small vegetables, chicken broth, toast
- COCKTAIL DE CREVETTES** 4 | 32  
Sauce cocktail, citron  
Cocktail sauce, lemon
- TARTARE DE SAUMON** 26  
Moutarde, citron, avocat, frites ou salade  
Salmon tartare, mustard, lemon, avocado, fries or salad  
Doux, régulier, épicé / mild, regular, spicy
- HUÎTRES**  
Mignonnettes, raifort  
Oysters, mignonnettes, horseradish 6 | 25 12 | 45
- SALADE GRECQUE** 22  
Feta, olives  
feta cheese, olives
- TOAST À L'AVOCAT** 32  
Miche, fromage de chèvre, crème de balsamique, salade  
Rustic country bread, goat cheese, balsamic cream, salad  
AVEC SAUMON FUMÉ WITH SMOKED SALMON 35

APERITIFS



19

- CROQUE-MONSIEUR\*** 29  
Jambon fait maison, béchamel, Swiss cheddar,  
servi avec frites ou salade  
Homemade ham, béchamel, Swiss cheddar, served with fries or salad  
Croque Madame avec œuf miroir  
Croque Madame with a sunny-side-up egg 4

- PHILLY CHEESESTEAK** 44  
Boeuf haché, oignons, poivrons, fromage, frites ou salade  
Ground beef, onions, peppers, cheese, fries or salad

SANDWICHES

- SMASH BURGER** 33  
Boeuf haché, frites ou salade  
Ground beef, fries or salad

- BAGUETTE / CROISSANTPARISIEN\*** 18  
Jambon fait maison, fromage suisse, moutarde à l'ancienne, pecorino romano  
House-made ham, Swiss cheese, old fashion mustard, pecorino romano  
Salade et frites  
Salad et fries 24
- CROISSANT AU SAUMON** 28  
Saumon fumé, fromage à la crème, laitue, tomates, câpres avec frites ou salade  
Smoked salmon, cream cheese, lettuce, tomatoes, capers served with fries or salad

PLATS

- STEAK FRITES** 49  
AAA prime 12 oz, sauce au poivre, beurre maître d'hôtel  
AAA prime 12oz, pepper sauce, maître d'hôtel butter
- FILET MIGNON** 52  
Filet mignon AAA prime, sauce au poivre, frites ou salade  
AAA prime filet mignon, pepper sauce, fries or salad
- TARTARE DE BOEUF** 31  
Filet mignon, croûtons, frites ou salade  
Beef tartar, croutons, fries or salad  
Doux, régulier, épicé / mild, regular, spicy
- PÂTES AUX CREVETTES** 42  
Sauce Marinara  
Shrimp pasta with marinara sauce
- SURF & TURF** 65  
Crevettes, Filet mignon AAA prime, frites ou salade  
Shrimps, AAA prime filet mignon, fries or salad
- SAUMON DE L'ATLANTIQUE POËLÉ** 46  
Huile d'olive parfumée aux herbes et légumes de saison  
Pan-seared Atlantic salmon, Herb-infused olive oil and seasonal vegetables
- RIGATONI ROMANOFF** 38  
Sauce rosé à la vodka, burratini, poivre concassé, ail rôti, herbes fraîches, parmesan et ciboulette  
Vodka rosé sauce, burratini, cracked pepper, roasted garlic, fresh herbs, parmesan and chives
- QUICHE LORRAINE\* OU CHAMPIGNON ÉPINARD** 33  
Avec frites ou salade  
With fries or salad
- CAVATELLI SAUSAGE** 32  
Rapini, Sausage, Parmesan
- DEMI CARRÉ D'AGNEAU** 39  
Patates chimichurri  
Half rack of lamb with chimichurri potatoes

À PARTAGER

- STEAK & SHRIMP**  
Légumes, frites, sauce au poivre  
Vegetables, fries, pepper sauce  
À PARTAGER POUR 2 95

- PLATEAU FRUITS DE MER**  
Crevettes, calmar, pieuvre rôtie  
Tiger shrimp, calamari, roasted octopus  
À PARTAGER POUR 2 65  
À PARTAGER POUR 4 105

TABLE D'HÔTE 58

- |  |   |   |
|--|---|---|
|  | ENTRÉES   |   |
|  | CALMARS FRITS   | SALADE GRECQUE  |
|  | PLATS   |   |
| <p><b>STEAK FRITES</b><br/>AAA prime 12oz, sauce au poivre, beurre maître d'hôtel<br/>AAA prime 12oz, pepper sauce, maître d'hôtel butter<br/><i>Portion réduite</i></p> | <p><b>SAUMON DEL'ATLANTIQUE POËLÉ</b><br/>Huile d'olive parfumée aux herbes et légumes de saison<br/>pan-seared Atlantic salmon, Herb-infused olive oil and seasonal vegetables</p> | <p><b>PÂTES AUX CREVETTES</b><br/>Sauce Marinara<br/>Shrimp with marinara sauce</p> |
|  | DESSERT AU CHOIX  | 73 : Ajout d'un verre 5oz vin   |

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans | up to 10

- BÂTONNETS DE FROMAGE ET FRITES** 16 Cheese sticks and fries
- MAC AND CHEESE** 16
- BURGER ET FRITES** 16 burger and fries

NOS À-CÔTÉS

- FRITES** 9 Fries
- PLATEAU DE FRUITS ET FONDUE CHOCOLAT** 18 Fruit plater and chocolate fondue
- SALADE** 9 Salad

Chef Cuisinier Exécutif - Henock Zerom Tsegaye

\*Ces plats contiennent de la viande de porc. These dishes contain pork. | Wifi : Duc\_Clients Mot de passe : GoodLunch



Parce que votre anniversaire est important pour nous, laissez-nous vous gâter !

BOISSONS

CHAUDES

<b>CHOCOLAT CHAUD</b>		<b>LES VIENNOIS</b>		<b>THÉS &amp; TISANES BIOLOGIQUES</b>		<b>MATCHA LATTE</b>	
Tasse / cup	7.25	Café	9	Noir : Earl Grey - Chaï - Assam Banaspaty	7.25	Tasse / Cup	9.5
Bol / bowl	9.4	Chocolat	9	Vert : Jasmin	7.25	Bol / Bowl	12
				Tisane : Camomille - Rooibos - Menthe	7.25		

CAFÉS

<b>CAFÉ MACARON DU DUC</b>		<b>CAPPUCCINO</b>		<b>MACCHIATO</b>		<b>EXPRESSO</b>	
Garni d'un macaron <i>garnished with a macaron</i>	9.5	Tasse / cup	8	Court	4.5	Court	4
		Bol / bowl	9.5	Double	6.25	Double	5
		Au choix : cacao / cannelle					
		<i>Your choice : cocoa / cinnamon</i>		<b>CAFÉ LATTE</b>		<b>CORTADO</b>	6
<b>CAFÉS ALCOOLISÉS</b>		<b>MOCACCINO</b>		Tasse / cup	7.75	<b>AMÉRICANO</b>	6
Irish Coffee	22	Tasse / cup	8	Bol / bowl	10.5		
Latte Baileys vanille		Bol / bowl	9.5				
Café brésilien				<b>CHAI LATTE</b>	7.25		

FROIDES

<b>JUS FRAIS PRESSÉS</b>		<b>CAFÉS &amp; THÉS GLACÉS</b>		<b>SODAS</b>	5	<b>EAUX</b>	
Orange	11	Thés glacés : Noir - Hibiscus	12	Coke		Filette minérale naturelle / pétillante (375 ml)	5
Pamplemousse	11	Latte	7.75	Coke diète		Filette minérale naturelle / pétillante (750 ml)	8
Orange & Pamplemousse	11	Américano	9	Ice Tea			
		Red velvet latte	17	Canada Dry			
<b>LIMONADES</b>		Tiramisu latte	16	Sprite			
Classique	10	Matcha latte	9.5				
Limonade matcha	11	Matcha banana pudding latte	12				

DESSERTS



Au Duc de Lorraine, on aime vous célébrer. Pour toute occasion spéciale, obtenez une surprise gratuitement !

TROMPE L'OEIL



Trompe l'oeil à la Mangue    Trompe l'oeil à la Framboise    Trompe l'oeil au Café    Trompe l'oeil à la Poire    Trompe l'oeil au Citron    Trompe l'oeil à la Pistache    Trompe l'oeil Cabosse Cacao    Trompe l'oeil Croissant

15<sup>00</sup>



Tartelette aux Fraises



Tartelette au Citron Meringuée



Religieuse au café



Fraisier



Napolitain



Baba au rhum



Mille-feuille Crème pâtissière



Mille-feuille Double crème



Mille-feuille aux Framboises



Mille-feuille aux Fraises



Patate Grand Marnier



Forêt-noire



Éclair au Chocolat



Mousse Rocher



Mousse Royale



Paris-Brest



Crème Brulée



Opéra



Tiramisu



Banana Pudding

10<sup>95</sup> chaque

MACARONS



Citron



Chocolat



Framboise



Vanille

4<sup>20</sup> L'unité



Pistache



Mangue



Caramel salé



Croissant Dubaï



Croissant Pistache Framboise



Croissant Fraise



Croissant Dulce de lèche



Croissant Bleuets



Croissant Framboise



Croissant pécan érable



Amandine



Pain aux Raisins



Pretzel Érable



Palmier



Croissant Pistache



New York Roll Royal



New York Roll Caramel salé



Croissant Riz au lait Caramel



Croissant Cookie



Danoise aux Raisins



Chausson aux Pommes



Brioche de Carême



Maritozzi



Flat Croissant



Croissant Pommes Crumble



Brioche à la Cannelle



Feuilleté aux fruits



Croissant Cream-cheese Framboise



Croissant Chocolat



Croissant au Fromage



Roulé aux Amandes



Pain au Chocolat



Croissant au Beurre

11<sup>00</sup> chaque

ROUGES  
(GÉNÉREUX ET ÉPICÉS)

Bouteille | 5 oz

ROUGES  
(DOUX ET FRUITÉS)

Bouteille | 5 oz

#4037	<b>SEMONTÉ RIPASSO 2021, VENTURINI</b> <i>Venetie, Italie</i>	60.00	#4059	<b>CABERNET SAUVIGNON 2022, FAMILLE DESCOMBE</b> <i>Sud-Ouest, France</i>	65.00   16
#4058	<b>LA DERNIÈRE GOUTTE 2021, SYRAH</b> <i>Languedoc Roussillon, France</i>	70.00   17		<b>LEONE ROSSO 2022, CASTELLO SONNINO</b> <i>Toscane, Italie</i>	70.00
#4031	<b>VALPOLICELLA RIPASSO 2021</b> <i>Italie</i>	95.00		<b>NOVAIA 2023, VALPOLICELLA</b> <i>Venetie, Italie</i>	75.00
#4054	<b>DEI 2022, ROSSO DI MONTEPULCIANO</b> <i>Toscane, Italie</i>	95.00	#4095	<b>LAMBUENA 2019, CRIANZA</b> <i>Espagne</i>	75.00
#4057	<b>DOMODIMONTI 2019, MARCHE IGT</b> <i>Italie</i>	100.00	#4063	<b>CAPRILLI LLEX 2024</b> <i>Italie</i>	75.00
#4032	<b>TOSCANA 2022</b> <i>Italie</i>	110.00	#4063	<b>FLEURIE 2023, DOMAINE PARDON</b> <i>Beaujolais, France</i>	80.00
#4034	<b>BRUNELLO RUDOLFO COSIMI</b> <i>Toscane, Italie</i>	120.00	#4090	<b>CHEVERNY 2022, DOMAINE SAUGER</b> <i>France</i>	90.00
#4050	<b>ALESSANDRO RIVETTO 2023, NEBBIOLO</b> <i>Italie</i>	120.00	#4091	<b>DONROCCO 2019, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> <i>Italie</i>	90.00
#4023	<b>PESSAC-LÉOGNAN 2019, CHÂTEAU COUHIN</b> <i>Bordeaux, France</i>	120.00	#4077	<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2021, VALLE MARTELLO</b> <i>Italie</i>	95.00
#4025	<b>LIETO EVENTO 2021</b> <i>Toscane, Italie</i>	130.00		<b>POGGIO AL LEONE 2021, VAL DELLE ROSE</b> <i>Chantie, Italie</i>	110.00
#4035	<b>BRUNELLO PODERE VISCIOLO</b> <i>Toscane, Italie</i>	130.00	#4085	<b>IRANCY 2022, MAISON DE LA CHAPELLE</b> <i>Bourgogne, France</i>	110.00
#4056	<b>BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE 2022</b> <i>Bourgogne, France</i>	150.00	#4088	<b>ROBERTO SAROTTO 2020</b> <i>Italie</i>	110.00
#4027	<b>SAINT-ESTÈPHE 2019, CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT</b> <i>Bordeaux, France</i>	160.00	#4093	<b>D'VINO 2020, ROSSO</b> <i>Toscane, Italie</i>	110.00
#4036	<b>ALESSANDRO RIVETTO BARBARESCO</b> <i>Italie</i>	160.00	#4098	<b>CHÂTEAU DU VIEUX VIGNEAU 2021</b> <i>Bordeaux, France</i>	110.00   19
#4028	<b>CHÂTEAU L'HOSPITALET 2021, G. BERTRAND</b> <i>Languedoc Roussillon, France</i>	165.00	#4081	<b>LA BAIE ORIENTALE 2023, L. OSMIN</b> <i>Languedoc Roussillon, France</i>	115.00
#4029	<b>CÔTE DE NUITS VILLAGE 2020, DUFOULEUR FRÈRES</b> <i>Bourgogne, France</i>	175.00	#4080	<b>ALESSANDRO RIVETTO 2023, LANGHE</b> <i>Italie</i>	120.00
#4026	<b>BARBARESCO 2020</b> <i>Piemonte, Italie</i>	175.00	#4083	<b>CUVÉE 1820 2022, PARDON &amp; FILS</b> <i>Côtes-Du-Rhône, France</i>	120.00
#4041	<b>MARGAUX 2016, CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE</b> <i>Toscane, Italie</i>	180.00	#4089	<b>CHIANTI MONTESPERTOLI 2022, DOCC RISERVA</b> <i>Casa Di Monte, Italie</i>	140.00
#4042	<b>DOMAINE DU GRAND ORMEAU 2019</b> <i>France</i>	180.00	#4066	<b>SOLO PER TE 2015</b> <i>Italie</i>	140.00
#4044	<b>RENASCENZA 2020, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> <i>Abruzzes, Italie</i>	230.00	#4067	<b>CONTI CAPPONI 2023, CHIANTI CLASSICO</b> <i>Italie</i>	140.00
#4043	<b>MUSICO 2018, BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>Toscane, Italie</i>	235.00	#4068	<b>PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA CRIANZA 2021</b> <i>Espagne</i>	140.00
#4052	<b>DOMAINE DES ENTREFAUX 2022</b> <i>Vallée du Rhône, France</i>	250.00	#4071	<b>ROSSO DI MONTALCINO 2023</b> <i>Italie</i>	160.00
#4045	<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCC, LE SPINAIE 2020</b> <i>Italie</i>	275.00	#4078	<b>GALHARDA 2021, DOURO</b> <i>Portugal</i>	170.00
#4046	<b>ALESSANDRO RIVETTO BAROLO 2020</b> <i>Italie</i>	275.00	#4097	<b>LA TONNELLE 2021, HAUT-MÉDOC</b> <i>Bordeaux, France</i>	170.00
#4038	<b>BRUNELLO DI MONTALCINO 2019, RODOLFO COSIMI</b> <i>Toscane, Italie</i>	275.00	#4069	<b>BOURGOGNE CÔTE DOR 2023</b> <i>Bourgogne, France</i>	190.00   26
#4049	<b>MARGAUX 2019, CHÂTEAU MEYRE</b> <i>Bordeaux, France</i>	295.00	#4082	<b>NUITS SAINT-GEORGES 2022</b> <i>Bourgogne, France</i>	200.00
#4048	<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2020</b> <i>Veneto, Italie</i>	300.00	#4087	<b>RAINERI BAROLO 2020</b> <i>Novello, Italie</i>	225.00
#4047	<b>CORNAS 2022, DOMAINE DE LORIENT</b> <i>Bordeaux, France</i>	325.00	#4072	<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2020</b> <i>Italie</i>	250.00
#4039	<b>NEBBIOLO D'ALBA 2022, BRUNA GRIMALD</b> <i>Piemonte, Italie</i>	375.00	#4065	<b>ROBERTO SAROTTO 2023, LANGHE</b> <i>Italie</i>	250.00
#4040	<b>CHÂTEAU LAROSE PERGANSON 2015, HAUT-MÉDOC</b> <i>Bordeaux, France</i>	500.00	#4086	<b>ALESANDRO RIVETTO BAROLO 2015</b> <i>Piemonte, Italie</i>	270.00
			#4084	<b>PODERE DEL VISCIOLO 2019</b> <i>Toscane, Italie</i>	310.00

# DDL MONTREAL

## BLANCS (FRAIS ET AROMATIQUES)

Bouteille | 5 oz

#2024	<b>TERRE D'ABRUZZO RIESLING 2024</b> <i>Italie</i>	65.00
#2025	<b>TOURAINÉ SAUVIGNON BLANC 2024</b> <i>Vallée de la Loire, France</i>	75.00
#2026	<b>SAUMUR BLANC 2023, DOMAINE ARMAND DAVID</b> <i>Vallée de la Loire, France</i>	75.00   17
#2028	<b>CASALDI SERRA 2024</b> <i>Italie</i>	80
#2028	<b>CHEVERNY BLANC 2023, DOMAINE SAUGER</b> <i>Vallée de la Loire, France</i>	90.00
#2023	<b>LOIMER 2023, GRUNER VELTLINER</b> <i>Autriche</i>	90.00
#2029	<b>PIC POUL 2024, DOMAINE PETIT ROUBIE</b> <i>Languedoc Roussillon, France</i>	95.00   18
#2031	<b>DAVID MORENO BLANCO - RIOJA 2024</b> <i>Espagne</i>	95.00
#2032	<b>PLAGE BLANCHE 2023, CÔTE DE GASCOGNE</b> <i>Sud-Ouest, France</i>	95.00
#2030	<b>FRIULANO MOULUT 2024</b> <i>Italie</i>	100.00   19
#2034	<b>RIBOLLA GIALLA M2 2024</b> <i>Italie</i>	110.00
#2030	<b>SOALHEIRO 2023, ALVARINHO DEL MELGAÇO</b> <i>Monção, Portugal</i>	115.00
#2022	<b>CIGALUS 2023, GÉRARD BERTRAND</b> <i>Languedoc Roussillon, France</i>	110.00   21
#2023	<b>CÔTEAUX D'ANCENIS 2023, LANDRON CHARTIER</b> <i>Vallée de la Loire, France</i>	120.00
#2033	<b>CINQUE INVERNI 2017, POSSENTE</b> <i>Italie</i>	275.00
#2033	<b>SAUVIGNON CIVA M2, 2024</b> <i>Italie</i>	275.00

## BLANCS (SALINS ET RAFRAÎCHISSANTS)

Bouteille | 5 oz

#2052	<b>MENHIR VERDECA 2024</b> <i>Italie</i>	75.00
#2056	<b>VIGNETO BELLAZOIA 2023, VENDEMMIA</b> <i>Italie</i>	110.00
#2053	<b>GALHARDA 2022, DOURO DOC</b> <i>Portugal</i>	130.00
#2054	<b>BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023, ARPENTS</b> <i>Bourgogne, France</i>	135.00
#2061	<b>SAVOIE CHIGNIN-BERGERON 2020, LES CHÂTEAUX QUENARD</b> <i>Savoie, France</i>	140.00
#2055	<b>LICOSTE PECORINO 2024</b> <i>Italie</i>	140.00
#2059	<b>KIMA CATARATO 2024</b> <i>Sicile, Italie</i>	160.00
#2060	<b>VOUVRAY 2022, CHAMPALOU</b> <i>Vallée de la Loire, France</i>	160.00
#2062	<b>SANCERRE 2023, DOMAINE THIERRY MERLIN</b> <i>Vallée de la Loire, France</i>	160.00   24
#2058	<b>ÎLE DE BEAUTÉ 2024, YVES LECCIA DOMAINE DE CROCE</b> <i>Corse, France</i>	180.00
#2063	<b>CHABLIS VIEILLE VIGNE 2023, DOMAINE DES TROIS V</b> <i>Bourgogne, France</i>	275.00

## BLANCS (RICHES ET TEXTURÉS)

#2049	<b>CAPELA 2023, DOC ALENTEJO</b> <i>Portugal</i>	65.00
#2048	<b>GROISS 2024, WEINVIERTEL</b> <i>Autriche</i>	70.00
#2039	<b>SHOEMAKER 2022, VQA ONTARIO</b> <i>Canada</i>	80.00
#2038	<b>AZUL Y GARANZA 2023</b> <i>Portugal</i>	85.00   16
#2046	<b>MÂCON-VILLAGES 2023, DOMAINE ROMANIN</b> <i>Bourgogne, France</i>	95.00   19
#2037	<b>PÔPA 2021, DOC DOURO</b> <i>Portugal</i>	95.00
#2050	<b>CHÂTEAU DE VILLENEUVE 2023</b> <i>Vallée de la Loire, France</i>	110.00
n° 2035	<b>ALESSANDRO RIVETTO 2024, LANGHE</b> <i>Italie</i>	110.00
#2044	<b>REIF ESTATE 2023, RIESLING RESERVE</b> <i>Canada</i>	130.00
#2047	<b>FAMILLE GAILLARD 2023</b> <i>Vallée de la Loire, France</i>	135.00
#2042	<b>BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023, CHARLES PÈRE &amp; FILS</b> <i>Bourgogne, France</i>	150.00
#2040	<b>SANTENAY "LES BRAS" 2023, BOURGOGNE</b> <i>Bourgogne, France</i>	150.00
#2045	<b>THE PRISONER 2021, CHARDONNAY</b> <i>États-Unis</i>	180.00
#2043	<b>RULLY "MONTMORIN" 2022, JEAN CHARTRON</b> <i>Bourgogne, France</i>	180.00
#2041	<b>PINOT GRIS GRANDE RÉSERVE 2022, CLEBOURG</b> <i>Alsace, France</i>	200.00
#2036	<b>RULLY LES CAILLOUX 2023, CHAMPS DE L'ABBAYE</b> <i>France</i>	250.00   26

## VINS ROSÉS

#3022	<b>MIRAVAL ROSÉ 2023, CHÂTEAU MIRAVAL</b> <i>Côtes de Provence, France</i>	100.00   20
#3023	<b>RIROSA ROSÉ</b> <i>Italie</i>	180.00

## VINS ORANGE

#3024	<b>BONNET ORANGE 2023, BONNET HUTEAU VIGNERONS</b> <i>Vallée de la Loire, France</i>	100.00
#3025	<b>WEIBER MULATSCHAK 2023, DOMAINE MEINKLANG</b> <i>Autriche</i>	130.00

## BULLES

#3026	<b>BLANC DE BLANCS BRUT</b> <i>Italie</i>	75.00   15
-------	--	------------

## VINS DE DESSERT ET NECTARS (AU VERRE)

#3029	<b>TAYLOR FLADGATE 10 ANS</b> <i>Porto, Portugal</i>	7.00
#3030	<b>FERREIRA PORTO BRANCO</b> <i>Porto, Portugal</i>	18.00
#3031	<b>GRAHAM'S TAWNY PORT 10 ANS</b> <i>Porto, Portugal</i>	21.00
#3032	<b>DESROCHERS CUVÉE DE LA DIABLE</b> <i>Vin de Miel, Canada</i>	21.00
#3033	<b>VIN SANTO DI SAN GIMIGNANO</b> <i>Vin Santo, Italie</i>	21.00
#3034	<b>DOMAINE DES SALAMANDRES POIRÉ DE GLACE</b> <i>Poiré de Glace, Canada</i>	21.00
#3035	<b>LA PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO</b>	21.00
#3036	<b>TAYLOR FLADGATE 20 ANS</b> <i>Porto, Portugal</i>	38.00

## CHAMPAGNES

Bouteille | 6oz

<b>MOÛT &amp; CHANDON IMPERIAL BRUT</b> <i>Champagne, France</i>	375mL 750mL	150.00   40 250.00	<b>LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSEE BRUT</b> <i>Champagne, France</i>	750mL	290
<b>VEUVE CLIQUOT BRUT</b> <i>Champagne, France</i>	375mL 750mL	150 250	<b>DELAMOTTE BLANC DE BLANC</b> <i>Champagne, France (Chardonnay)</i>	750mL	450
<b>BERNARD REMY</b> <i>Champagne, France</i>	750mL	180	<b>DOM PERIGNON</b> <i>Champagne, France</i>	750mL	950
<b>RUINARD</b> <i>Champagne, France</i>	375mL	265	<b>ARMOND DE BRIGNOC</b> <i>Champagne, France (Chardonnay)</i>	750mL	1200
<b>LAURENT-PERRIER BRUT MILLESIME 2015</b> <i>Champagne, France</i>	750mL	290			