MENU

2025 LL 2026

BIENVENUE

Nos forfaits gagnants

Notre équipe est fière de vous présenter nos forfaits culinaires.

De la petite fringale au menu gastronomique,

Des grands événements, des jeux excitants, de bons matchs et des mets alléchants. Chez Levy, nous offrons des combinaisons gagnantes et rendons votre expérience simple et agréable.

Nos forfaits ont été élaborés afin de vous offrir une large gamme de produits frais, thématiques et délicieux. Pour vous faciliter la vie, ils comprennent tout ce dont vous avez besoin pour passer une délicieuse soirée!

WELCOME

Winning combinations

Our team is proud to present our culinary offer.

From small bites to a gourmet feast. Great plays and great events, a great game and mouth-watering food. At Levy, we appreciate winning combinations and strive to make things simple for our guests.

Our executive chef has created the perfect packages by hand-selecting the finest flavours and thoughtful dishes. Designed for enjoyment throughout the event, one delicious bite at a time. So take it easy and make your next suite experience a big success when you choose one of Levy's winning offers.

L'ESSENTIEL°

Grissinis aux herbes

Trempette crémeuse au parmesan et poivre noir

Salade César

Pita au poulet et pesto
Poulet grillé mariné aux herbes, provolone fondu, oignons rouges marinés et roquette, pressés dans un pita chaud

Pierogies croustillants
Servis avec crème sure aux oignons caramélisés, bacon fumé et cendre de ciboulette

Ailes de poulet à la montréalaise
Nappées d'un glaçage à l'érable et à la moutarde de Dijon, accompagnées de sauce crémeuse

° Disponible le jour même.
Servi pour un minimum de 8 personnes.
66 $/personne en précommande.
75 $/personne en commande moins de 72 heures à l'avance.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE ESSENTIAL°

Grissini with herbs

Creamy parmesan and black pepper dip

Caesar salad

Crispy perogies
Served with caramelized onion sour cream, smoked bacon bits, and chive ash

Montreal-style chicken wings
Tossed in a maple and Dijon mustard glaze, served with creamy sauce

Pesto chicken pita
Herb-marinated grilled chicken with melted provolone, marinated red onions, arugula, pressed in a warm pita

Available day of. °
Served for a minimum of 8 people. $66/person pre-order.
$75/person if ordered less than 72 hours in advance.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.

LE BUT GAGNANT°

Cornichons maison croustillants

Pain de maïs jalapeño cheddar
Cuit dans une poêle en fonte avec cheddar vieilli du Québec et jalapeños frais

Salade de maïs grillé
Sauce yogourt coriandre

Salade de céleri-rave
Vinaigrette au cidre de pomme

Nos fameuses côtes levées
Braisées sur place pendant 18 heures jusqu'à tendreté

Sauce BBQ Carolina Gold

Brochettes de poulet jerk
Servies avec riz coco aux haricots rouges et légumes sautés de saison

° Disponible le jour même.
Servi pour un minimum de 8 personnes.
88 $/personne en précommande.
100 $/par personne en commande moins de 72 heures à l'avance.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE WINNING GOAL°

Crispy homemade pickles

Jalapeño cheddar cornbread
Baked in a cast iron skillet with aged Quebec cheddar and fresh jalapeños

Grilled corn salad
With cilantro yogurt dressing

Celeriac salad
With apple cider vinaigrette

Our famous ribs
Braised on-site for 18 hours until tender

Carolina gold BBQ sauce

Jerk chicken skewers
Served with red beans coconut rice and seasonal sautéed vegetables

° Available day of.
Served for a minimum of 8 people.
$88/person pre-order.
$100/person if ordered less than 72 hours in advance.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.

LA TABLE DE L'ARTISAN°

Pain aux noix tranché

Légumes marinés à l'italienne

Carpaccio de bresaola

Salade de courge rôtie
Vinaigrette au miel et à la moutarde à l'ancienne, servie sur un lit de jeunes pousses

Focaccia à la tomate
Garnie de légumes de saison rôtis, de ricotta fouettée aux herbes et d'une réduction de balsamique vieilli

Polpettes de veau
Braisées dans une sauce tomate maison

Cannellonis portobello et ricotta
Gratinés et servis avec une sauce béchamel

° Disponible le jour même.
Servi pour un minimum de 8 personnes.
92 $/personne en précommande.
105 $/par personne en commande moins de 72 heures à l'avance.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE ARTISAN'S TABLE°

Sliced nut bread

Italian-style marinated vegetables

Bresaola carpaccio

Roasted squash salad
Honey and old style mustard vinaigrette, served on a bed of crisp baby greens

Stuffed tomato focaccia
Topped with roasted seasonal vegetables, herb-whipped ricotta and a drizzle of balsamic reduction

Veal polpettes
Braised in homemade tomato sauce

Portobello & ricotta cannelloni
Gratinated and served with béchamel sauce

Available day of. °
Served for a minimum of 8 people.
$92/person pre-order.
$105/person if ordered less than 72 hours in advance.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.

LE SOMMET

Olives marinées

Antipasto à la montréalaise
Mini bagels de Montréal au saumon fumé, viande fumée tranchée sur pain de seigle et cornichons maison croustillants

Salade de brocoli rôti
Vinaigrette au miel épicé

Salade de pommes de terre traditionnelle
Vinaigrette à la moutarde de Meaux

Morue marinée à l'italienne
Servie avec poivrons rôtis et rapinis sautés

Côte de bœuf désossée vieillie 21 jours
Servie avec purée de pommes de terre à la truffe et oignons perlés rôtis

Moutarde de Meaux en pot

Servi pour un minimum de 8 personnes.
114 $/personne en précommande.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE SUMMIT

Marinated olives

Montreal-style antipasto
Mini Montreal bagels with smoked salmon, sliced smoked meat on rye bread, and crispy house-made pickles

Roasted broccoli salad
With spicy honey vinaigrette

Old-fashioned potato salad
With Meaux mustard vinaigrette

Italian-style marinated cod
Served with roasted peppers and sautéed rapini

21-Day aged boneless prime rib
Served with truffle mashed potatoes and roasted pearl onions

Jarred Meaux mustard

Served for a minimum of 8 people.
$114/person pre-order.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.

L'EXPÉRIENCE

CANAPÉS PASSÉS
Servis individuellement à l'arrivée des invités

Mini blinis au saumon fumé
Servis avec crème fraîche à l'aneth

Brochettes Caprese
Nappées d'un glaçage balsamique

ENTRÉES

Mini lobster roll « style montréalais »
Pain brioché garni de chair de homard à la mayo citronnée

Salade de tomates héritage & burratini
Roquette, piments et concombres libanais

PLATS PRINCIPAUX
Deux choix – servis sur plateaux à partager

Côte de bœuf désossée vieillie 21 jours
Servie avec purée de pommes de terre à la truffe et oignons perlés rôtis

Flétan du Québec
Miso blanc, poireaux grillés et champignons

Tajine de légumes grillés
Légumes grillés aux épices nord-africaines

Raviolis de canard confit
Servis avec une sauce crémeuse aux champignons sauvages

ACCOMPAGNEMENTS

Mélange de noix épicées et sucrées

Focaccia fraîche
À la fleur de sel et au romarin

Olives et artichauts marinés

179 $/personne en précommande.
Servi pour un minimum de 8 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE EXPERIENCE

PASSED HORS D'OEUVRES
Served individually to guests upon arrival

Mini smoked salmon blinis
topped with dill crème fraîche

Caprese skewers
drizzled with balsamic glaze

STARTERS

Montreal-style mini lobster roll
Brioche filled with lobster tossed in lemon-herb mayo

Heirloom tomato & burratini salad
Arugula leaves, peppers, and Lebanese cucumbers

MAIN COURSES
Two choices – served on sharing platters

21-Day aged boneless prime rib
Served with truffle mashed potatoes and roasted pearl onions

Quebec halibut
White miso, grilled leeks, and mushrooms

Grilled vegetables tagine
Grilled vegetables with North African spices

Duck confit ravioli
Served with creamy wild mushroom sauce

SIDES

Spiced and sweet nut mix

Fresh focaccia
With fleur de sel and rosemary

Marinated olives and artichokes

Served for a minimum of 8 people.
$179/person.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.

ENTRÉES FROIDES

Légumes croquants de saison ◦
9,25 $ par personne
Servis avec houmous à l'ail rôti

Plateau de crevettes géantes ◦
140,00 $ 6 personnes
40 crevettes tigrées, servies froides avec sauce cocktail au raifort

Plateau de focaccia à la tomate ◦
148,00 $ 6 personnes
Garnie de légumes rôtis, de ricotta aux herbes et d'un glaçage balsamique

Antipasto à la montréalaise ◦
25,00 $ par personne
Mini bagels de Montréal au saumon fumé, viande fumée tranchée sur pain de seigle et cornichons maison croustillants

Plateau de fromages ◦
29,50 $ par personne
Sélection de fromages fins du Québec et d'ailleurs

Plateau de saumon fumé
34,00 $ par personne
Servi avec câpres, salade de fenouil à l'aneth et citron

Plateau de sushis
38,00 $ par personne
Assortiment de makis et de nigiris, avec sauce épicée

◦ Disponible le jour même.
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

COLD STARTERS

◦ **Seasonal crunchy vegetables**
$9.25 per person
Served with roasted garlic hummus

◦ **Giant shrimps platter**
$140.00 serves 6
40 tiger shrimps, served cold with house-made horseradish cocktail sauce

◦ **Tomato focaccia platter**
$148.00 serves 6
Topped with roasted vegetables, herb ricotta, and balsamic glaze

◦ **Montreal-style antipasto**
$25.00 per person
Mini Montreal bagels, smoked trout, sliced smoked meat, rye croutons, and crispy house-made pickles

◦ **Cheese platter**
$29.50 per person
Selection of fine cheeses from Quebec and beyond

Smoked salmon platter
$34.00 per person
Served with capers and fennel salad with dill and lemon

Sushi platter
$38.00 per person
Assortment of maki and nigiri, with spicy mayo

◦ Available day of.
Prices are per person and are available for groups of 6 or 12.
Please note that prices do not include taxes,
and a 15% administration fee will be added.

ENTRÉES CHAUDES

Pain de maïs jalapeño cheddar
12,00 $ par personne
Cuit dans une poêle en fonte avec cheddar vieilli du Québec et jalapeños frais

° **Polpettes de veau braisées**
25,00 $ par personne
Mijotées dans une sauce tomate San Marzano

° **Ailes de poulet**
25,00 $ par personne
Servies avec sauce maison du Centre Bell

Mini smash burgers (2)
22,00 $ par personne
Servis avec notre sauce secrète maison

° **Pierogies croustillants**
15,00 $ par personne
Servis avec crème sure aux oignons caramélisés, bacon fumé et cendre de ciboulette

° Disponible le jour même.
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

HOT STARTERS

Jalapeño cheddar cornbread
$12.00 per person
Baked in a cast iron skillet with aged Quebec cheddar and fresh jalapeños

Braised veal polpettes °
$25.00 per person
Slow-cooked in a San Marzano tomato sauce

Chicken wings °
$25.00 per person
Served with Bell Centre's house sauce

Mini smash burgers (2)
$22.00 per person
Served with our secret house sauce

Crispy perogies °
$15.00 per person
Served with caramelized onion sour cream, smoked bacon bits, and chive ash

Available day of. °
Prices are per person and are available for groups of 6 or 12.
Please note that prices do not include taxes,
and a 15% administration fee will be added.

SANDWICHS

Pita au poulet et pesto °
18,75 $ par personne
Poulet grillé mariné aux herbes, provolone fondu, oignons rouges marinés et roquette, pressés dans un pita chaud

Mini lobster roll « style montréalais »
28,00 $ par personne
Pain brioché garni de chair de homard à la mayo citronnée

Wrap aux légumes grillés °
18,00 $ par personne

Sandwich boeuf sur Kaiser
32,00 $ par personne
Rôti de bœuf tranché et fromage suisse, servi dans un pain Kaiser moelleux

Mini croissant saumon fumé (2)
28,00 $ par personne

Disponible le jour même. °
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

SANDWICHES

° **Chicken pesto pita**
$18.75 per person
Herb-marinated grilled chicken with melted provolone, marinated red onions, arugula, pressed in a warm pita

Montreal-style mini lobster roll
$28.00 per person
Brioche filled with lobster tossed in lemon-herb mayo

° **Grilled vegetable wrap**
$18.00 per person

Beef kaiser sandwich
$32.00 per person
Sliced roast beef with Swiss cheese, served on a soft Kaiser roll

Mini smoked salmon croissant (2)
$28.00 per person

° Available day of.
Prices are per person and are available for groups of 6 or 12.
Please note that prices do not include taxes,
and a 15% administration fee will be added.

SALADES

° **Salade César**
19,00 $ par personne

Salade de maïs grillé
15,00 $ par personne
Sauce yaourt coriandre

° **Salade de céleri-rave**
12,50 $ par personne
Vinaigrette au cidre de pomme

Salade de brocoli rôti
15,00 $ par personne
Vinaigrette au miel épicé

° **Salade de pommes de terre classique**
13,00 $ par personne
Vinaigrette à la moutarde de Meaux

° Disponible le jour même.
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

SALADS

Caesar salad°
$19.00 per person

Grilled corn salad
$15.00 per person
With cilantro yogurt dressing

Celeriac slaw °
$12.50 per person
With apple cider vinaigrette

Roasted broccoli salad
$15.00 per person
With spicy honey vinaigrette

Old-fashioned potato salad °
$13.00 per person
With Meaux mustard vinaigrette

Available day of. °
Prices are per person and are available for groups of 6 or 12.
Please note that prices do not include taxes,
and a 15% administration fee will be added.

PLATS PRINCIPAUX

Bol méditerranéen ° de tempeh
52,00 $ par bol
Tempeh grillé aux herbes et citron, légumes rôtis

Cannellonis portobello ° et ricotta
25,00 $ par personne
Gratinés et servis avec une sauce béchamel

Carré d'agneau
75,00 $ par personne
En croûte d'herbes, servi avec une polenta crémeuse à la truffe

Nos fameuses côtes levées °
36,50 $ par personne
Braisées sur place pendant 18 heures jusqu'à tendreté

Brochettes de poulet jerk °
36,50 $ par personne
Servies avec riz coco aux haricots rouges et légumes sautés de saison

Morue marinée à l'italienne
38,00 $ par personne
Servie avec poivrons rôtis et rapinis sautés

Côte de bœuf désossée vieillie 21 jours
95,00 $ par personne
Servie avec purée de pommes de terre à la truffe et oignons perlés rôtis

Un tomahawk AAA de 40 oz
250,00 $
Servi avec sauce au vin rouge, légumes rôtis et purée de pommes de terre à l'ail confit

° Disponible le jour même.
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

MAIN COURSES

° **Mediterranean tempeh bowl**
$52.00 per bowl
Herb- and lemon-grilled tempeh with roasted vegetables

° **Portobello & ricotta cannelloni**
$25.00 per person
Gratinated and served with béchamel sauce

Rack of lamb
$75.00 per person
Herb-crusted, served with creamy truffle polenta

° **Our famous ribs**
$36.50 per person
Braised on-site for 18 hours until tender

° **Jerk chicken skewers**
$36.50 per person
Served with red beans coconut rice and seasonal sautéed vegetables

Italian-style marinated cod
$38.00 per person
Served with roasted peppers and sautéed rapini

21-Day aged boneless prime rib
$95.00 per person
Served with truffle mashed potatoes and roasted pearl onions

One 40oz AAA tomahawk
$250.00
Served with red wine sauce, roasted vegetables, and garlic confit mashed potatoes

° Available day of.
Prices are per person and are available for groups of 6 or 12.
Please note that prices do not include taxes,
and a 15% administration fee will be added.

NOS STATIONS DE DÉCOUPE

Station côte de bœuf
2 000,00 $
Servie avec accompagnements et sauce maison pour une expérience complète

Station porchetta
1 700,00 $
Servie avec pain artisanal frais, légumes marinés à l'italienne et sauce bomba

Station filet mignon
2 000,00 $
Servi avec accompagnements et sauce raffinée, cuit à la perfection

La pièce de viande initiale sert entre 8 et 10 personnes.
Une pièce supplémentaire est disponible au coût de 1 100,00 $

NOS STATIONS ANIMÉES

Station d'huîtres
1 500,00 $
Station d'huîtres fraîches animée par nos experts écaillers, pour une touche d'élégance

Chef sushi privé
1 750,00 $
Un chef sushi prépare une variété de sushis frais et savoureux devant vos invités

OUR CARVING STATIONS

Prime rib station
$2,000.00
Served with sides and house-made sauce for a complete experience

Filet mignon station
$2,000.00
Served with sides and a refined sauce, cooked to perfection

Porchetta station
$1,700.00
Served with fresh artisan bread, Italian-marinated vegetables, and bomba sauce

The original piece of meat serves 8–10 people.
Additional pieces are available for $1,100.00

OUR ANIMATED STATIONS

Oyster station
$1,500.00
A fresh oyster station, hosted by our expert shuckers, adding a touch of elegance to your event

Private sushi chef
$1,750.00
A sushi chef prepares a variety of fresh, flavorful sushi right before your guests' eyes

NOS DESSERTS

Gâteau Red Velvet au yogourt grec
145,00 $
Avec framboises et chocolat blanc

Gâteau aux carottes colossal
165,00 $
Le gâteau signature du Centre Bell

Gâteau Paradis au chocolat
145,00 $
Gâteau au chocolat riche avec ganache

Tarte au citron vert
145,00 $
Croûte de biscuits Graham, noix de coco et crème fouettée

Gâteau au fromage et Oreo
145,00 $
Avec une base fondante au fudge

Plateau de douceurs variées °
17,00 $ par personne
Biscuits maison, brownies décadents et barres assorties

Plateau de fruits frais °
17,00 $ par personne

° Disponible le jour même.
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés. Doit être commandé 72 heures en avance.
Si annulation à l'intérieur de 72 heures, 100% des frais seront chargés.

OUR DESSERTS

Greek yogurt red velvet cake
$145.00
With raspberries and white chocolate

Colossal carrot cake
$165.00
The Bell Centre's signature cake

Chocolate paradise cake
$145.00
Rich chocolate sponge cake with ganache

Key lime pie
$145.00
Graham cracker crust, with coconut and whipped cream

Oreo cheesecake
$145.00
With smooth fudge base

° **Assorted sweet bites platter**
$17.00 per person
Homemade cookies, decadent brownies, and assorted bars

° **Fresh fruit platter**
$17.00 per person

° Available day of.
Prices are per person and are available for groups of 6 or 12.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.
Must be ordered 72 hours in advance.
Cancellation within 72 hours will incur a 100% cancellation fee.

JULIE LAVOIE

Découvrez l'art du vin avec Julie Lavoie, sommelière du Centre Bell

Plongez dans un univers de raffinement et de passion avec Julie Lavoie, sommelière chevronnée reconnue pour son expertise, son approche accessible et son flair inégalé. Que vous soyez un amateur curieux ou un fin connaisseur, Julie transforme chaque dégustation en un voyage sensoriel unique. Faites de chaque verre une expérience inoubliable. Pour passer vos commandes ou planifier vos soirées au Centre Bell

contactez-la dès aujourd'hui :

514-897-3764
Julavoie@centrebell.ca

Discover the Art of Wine with Julie Lavoie, Centre Bell's sommelier

Immerse yourself in a world of refinement and passion with Julie Lavoie, an experienced sommelier renowned for her expertise, approachable style, and unparalleled flair. Whether you're a curious wine enthusiast or a true connoisseur, Julie transforms every tasting into a unique sensory journey. Make every glass an unforgettable experience.

To place an order or plan your evening at the Bell Centre

contact her today:

514-897-3764
Julavoie@centrebell.ca

LE PETIT FAN

Assortiment de crudités
Servi avec houmous et trempette

Boules de macaroni au fromage frites
Accompagnées de sauce salsa

Assortiment de sandwichs au poulet et aux œufs
Servis avec croustilles

Cake pops assortis
Chocolat, vanille et Red Velvet

44,00 $ par personne

THE LITTLE FAN

Assorted raw vegetables
Served with hummus and dip

Fried macaroni and cheese balls
With salsa sauce

Assorted chicken and egg sandwiches
Served with chips

Assorted cake pops
Chocolate, vanilla, and red velvet

$44.00 per person

Servi pour un minimum de 8 personnes. Ce forfait est réservé pour les enfants de moins de 12 ans.
44 $/personne en précommande. 47 $ par personne en commande moins de 72 heures à l'avance.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes
et des frais d'administration de 15% seront ajoutés

Served for a minimum of 8 people. This package is reserved for children under 12 years old.
$44/person pre-order. $47 per person if ordered less than 72 hours in advance.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.

VINS | WINES

BULLES

	BOUTEILLE
Prosecco, Cuvée 1821, Zonin, Italie 200ml	18,00 $
Prosecco, Cuvée 1821, Zonin, Italie	65,00 $
Champagne Brut Nature, Zéro Dosage, Drappier, France	205,00 $
Champagne Brut, Impérial, Moët & Chandon, France	240,00 $
Champagne Brut, Veuve Clicquot, France	250,00 $
Champagne Brut, Collection, Louis Roederer, France	280,00 $
Champagne Brut, Impérial Rosé, Moët & Chandon, France	285,00 $
Champagne Brut, Beau Joie, Bertrand Senecourt, France	360,00 $
Champagne Brut 2013, Dom Pérignon, France	700,00 $
Champagne Brut, Armand de Brignac, France	760,00 $

BLANC

Sicile, Vigna Cagnotto, Cantine Ermes, Italie Lucido, Pinot Grigio	55,00 $
La Mancha, Paso a Paso, Bodegas Volver, Espagne Verdejo	58,00 $
Valle Central, Organic, Vina Cono Sur, Chili Chardonnay	60,00 $
Muscadet-Sèvre et Maine, Chéreau Carré, France Melon de Bourgogne	61,00 $
Québec, Versant Blanc, Coteau Rougemont, Canada Frontenac Blanc, Vidal	64,00 $
Pays d'Oc, Tour du Pech, Château Pech-Céleyran, France Sauvignon Blanc	65,00 $
Western Cape, Jonty's Ducks Pekin, Avondale, Afrique du Sud Chenin Blanc, Roussanne	65,00 $
Péninsule du Niagara, Cave Spring, Canada Riesling	66,00 $
Vénétie, Rocca Bastia, Italie Chardonnay	67,00 $
Vin de France, Pépite, Cuvée 55, France Sauvignon Blanc	68,00 $
Vénétie, Masianco, Masi, Italie Pinot Grigio	69,00 $
Côtes du Rhône, Signature, Famille Perrin, France Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne	72,00 $
Niederösterreich, Felix, Weingut Weszeli, Autriche Grüner Veltliner	74,00 $
Beaujolais, Plaisir Exotique, Pardon & Fils, France Chardonnay	80,00 $
Bourgogne, Patrick Piuze, France Chardonnay	95,00 $
Chablis, Domaine Céline et Frédéric Gueguen, France Chardonnay	110,00 $
Sancerre, Les Baronnes, Henri Bourgeois, France Sauvignon Blanc	125,00 $

ROUGE

	BOUTEILLE
Valle Central, Bicicleta Reserva, Vina Cono Sur, Chili Pinot Noir	50,00 $
Pouilles, Vigna Cagnotto, Cantine Ermes, Italie Sangiovese, Merlot	55,00 $
Le Plateau, Paso a Paso, Bodegas Volver, Espagne Tempranillo	58,00 $
Québec, Le Versant, Coteau Rougemont, Canada Frontenac	60,00 $
Mendoza, La Linda Old Vines, Luigi Bosca, Argentine Malbec	62,00 $
Western Cape, Jonty's Ducks Pekin, Avondale, Afrique du Sud Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	63,00 $
Pays d'Oc, Tour du Pech, Château Pech-Céleyran, France Merlot, Cabernet Sauvignon	65,00 $
Vénétie, Rocca Bastia, Italie Cabernet Sauvignon	67,00 $
Vin de France, Pépite, Cuvée 89, France Gamay	68,00 $
Valpolicella Classico, Bonacosta, Masi, Italie Corvina, Rondinella, Molinara	70,00 $
Côtes du Rhône, Signature, Famille Perrin, France Grenache, Syrah	72,00 $
Beamsville Bench, Cave Spring, Canada Cabernet Franc	77,00 $
Piémont, Langhe, Terre del Barolo, Italie Nebbiolo	81,00 $
Bordeaux, Clarendelle, Clarence Dillon Wines, France Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	86,00 $
Rioja Alavesa, Finca La Montesa, Bodega Palacios Remondo, Espagne Grenache, Tempranillo	89,00 $
Rosso di Montalcino, Castello Banfi, Italie Sangiovese	95,00 $
Bourgogne, René Bouvier, France Pinot Noir	112,00 $
Barolo, Vinum Vita Est, Terre del Barolo, Italie Nebbiolo	118,00 $
Amarone della Valpolicella Classico, Luigi Righetti, Italie Corvina, Rondinella	130,00 $
Saint-Émilion Grand Cru, Château Haut-Segottes, France Merlot, Cabernet Franc	155,00 $

SPIRITUEUX | SPIRITS

SCOTCH – WHISKEY

	BOUTEILLE
Johnnie Walker Red Label 750ml	160,00 $
Proper No.Twelve 750ml	165,00 $
Jameson 750ml	170,00 $
Crown Royal 1,14L	185,00 $
Glenmorangie 12 ans 750ml	250,00 $
Johnnie Walker Black Label 750ml	260,00 $
Talisker 10 ans 750ml	285,00 $
Chivas 18 ans 750ml	300,00 $
Dalmore 12 ans 750ml	315,00 $
Dalwhinnie 15 ans 750ml	340,00 $
Johnnie Walker Blue Label 750ml	840,00 $

EAU-DE-VIE

Grappa Di Bassano Poli 500ml	120,00 $
Grappa De Negri Monovitigno 700ml	140,00 $
Grappa Jacopo Vespaiolo 500ml	265,00 $

VODKA

Smirnoff 1,14L	175,00 $
Ketel One 750ml	180,00 $
Belvedere 750ml	205,00 $
Cîroc Pêche	180,00 $
Cîroc Melon d'eau	180,00 $

GIN

Tanqueray Flor de Sevilla 750ml	145,00 $
Gordon's 1,14L	170,00 $
Tanqueray 1,14L	185,00 $
Brockmans 700ml	195,00 $
Ungava 1,14L	210,00 $
Hendrick's 750ml	220,00 $

RHUM

Captain Morgan Brun 1,14L	165,00 $
Captain Morgan Blanc 1,14L	165,00 $
Captain Morgan Épicé 1,14L	190,00 $
Chic Choc épicé 1,14L	195,00 $
Ron Zacapa 23 Solera Brun 750ml	280,00 $

TEQUILA

	BOUTEILLE
Jose Cuervo Especial Dorée 750ml	160,00 $
1800 Blanco 750ml	165,00 $
Jose Cuervo Especial Silver 1,14L	215,00 $
Maestro Dobel 100% Agave 750ml	260,00 $
Volcan de mi Tierra Blanco 750ml	265,00 $
Casamigos Reposado 750ml	280,00 $

COGNAC & BRANDY

Brandy Chemineaud 1,14L	155,00 $
Brandy St-Remy V.S.O.P 1,14L	180,00 $
Gautier V.S. 750ml	195,00 $
Hennessy V.S. 750ml	275,00 $
Hennessy X.O. 750ml	1 095,00 $

APÉRITIFS / LIQUEURS / DIGESTIFS

Lillet 750ml	79,00 $
Limoncello Luxardo 750ml	90,00 $
Vermouth Blanc, Martini Sec 1L	90,00 $
Vermouth Rouge, Martini Rosso 1L	90,00 $
Aperol 750ml	98,00 $
Pineau des Charentes, Beaulon 5 ans 750ml	98,00 $
Galliano 500ml	99,00 $
Triple Sec Bols 750ml	100,00 $
Campari 750ml	103,00 $
Liqueur de Sureau Bols 750ml	110,00 $
Fireball 750ml	120,00 $
Caldi di Napoli, Liqueur de café 750ml	120,00 $
Amaretto Gigi 750ml	125,00 $
Sambucca 750ml	125,00 $
Sortilège, Whisky à l'érable	125,00 $
Southern Comfort 750ml	125,00 $
Crème de menthe verte 750ml	128,00 $
Crème de menthe blanche 750ml	128,00 $
Amarula 750ml	130,00 $
Jägermeister 750 ml	130,00 $
Baileys l'Original 750ml	135,00 $
Grand Marnier 750ml	196,00 $
Belle de Brillet 700ml	235,00 $

AUTRES | OTHERS

VINS DESSERTS / DESSERT WINES

	BOUTEILLE
Sauternes, Château Bastor Lamontagne 2019 375ml	18,00 $
Sauternes 2013, Château Bastor Lamontagne 750ml	65,00 $
Sauternes 1er Grand Cru 2020, Château Rieussec 750ml	205,00 $
Sauternes 1er Cru Supérieur 2020, Château d'Yquem 375ml	240,00 $

PORTOS

Rei Tawny, Offley 750ml	18,00 $
Tawny 10 ans, Offley 750ml	65,00 $

BIÈRES

SERVIES EN PAQUET DE 6, 12 OU 24 BOUTEILLES

	À L'UNITÉ
Molson Export, Molson Canadian, Molson Dry, Molson Ultra, Coors Light	9,25 $
Heineken, Sol, Heineken 0%	11,00 $
Blue Moon, Amer IPA (canette 473 ml)	11,50 $

BREUVAGES

SERVIES EN PAQUET DE 6, 12 OU 24 BOUTEILLES

Boissons gazeuses: Coke, Coke Diet, Coke Zéro, Sprite, Sprite Zéro,	4,25 $
Clamato 1,89L	18,00 $
Jus d'orange, jus de pomme 355ml	5,00 $
Jus de canneberge 296ml	4,25 $
Eau de source Naya 600ml	4,25 $
Eau gazeuse Eska 500ml	4,25 $