



M

Restaurant bistrannique
HÔTEL MONTFORT
SAISONNIERS



Cocktails du moment

L'Étreinte | 13.

Gin Wabasso, thé noir, bergamote, miel, bitter orange, jus d'agrumes, mousseux

La Joséphine | 11.

Gin Sophia, triple sec, jus de canneberge, jus de pamplemousse

Martini Montfort | 11.

Vodka Sur Glace, liqueur de framboise, jus d'ananas

Cocktails classiques

Amaretto Sour | 11.

Amaretto Avril, jus de citron, sirop simple

Aperol Spritz | 13.

Amermelade, mousseux, soda

Bloody Caesar | 11.

Vodka Sur Glace, sauce Worcestershire, *Extreme Beans*, Caesar mix

Espresso Martini | 12.

Vodka Sur Glace, liqueur de café, espresso

Negroni | 14.

Gin Supersonic, Campari, vermouth rouge

Old Fashioned | 14.

Whisky Baril Caché, Angostura, écorce d'orange



M

Restaurant bistrannique
HÔTEL MONTFORT
BIÈRES



Ô Quai des Brasseurs – Bécancour

473 ml

Dans ta Fraise 6% | 13.
Shortcake IPA

La Barbe Rousse 5.5% | 12.
Ale rousse

La Brambasi 5% | 13.
Blanche belge aux framboises

La Cubicus 4% | 13.
Ale sûre aux fruits tropicaux

La Madeleine 5.5% | 12.
Blanche aux agrumes

La Perle noire 9.5% | 13.
Imperial stout vieillie en fût de bourbon

La P'tite Dernière 5% | 12.
Blonde lager

La P'tite Floride 6.7% | 13.
Juicy NEIPA

La Piranhop 6.5% | 13.
IPA américaine

La Pécheresse – La Tuque

473 ml

Miss Ghost 4.2% | 12.
Gose aux arômes de lime, citron et coriandre

Monsieur Coffee 5.5% | 12.
Pale ale aux arômes de grains de café,
de noisettes et de cacao

Señorita Pepito | 13.
Berliner weisse concombre et hibiscus

Windigo 5.3% | 12.
Ale ambrée à la fraise et à la noisette

Bières pression

6. (Verre 12 oz) | **9.** (Pinte 20 oz) | **29.** (Pichet 48 oz)

Sleeman original 5%
Lager blonde

Sleeman honey brown 5.2%
Lager cuivrée au miel de trèfle



M

Restaurant bistronomique
HÔTEL MONTFORT
SANS ALCOOL

MOX Mocktails

MOX 1 (355 ml) | 7.

Arômes de rhum corsé, mangue, citron

MOX 2 (355 ml) | 7.

Arômes de Gin infusé de baies et mélange spécial de plantes, bleuets sauvages, sirop de fleur de sureau, gingembre

MOX 3 (355 ml) | 7.

Arômes de Vodka, Campari aux canneberges, jus de citron, infusion de cardamome

MOX 4 (355 ml) | 7.

Saveur de vin mousseux, Campari, Vermouth rouge, zeste d'orange

Mocktails classiques

Limonade à la fraise | 6.5

Sirop de fraise, jus de citron, jus de lime, soda

Mojito | 8.

Jus de lime, sirop simple, soda, menthe

Pause-fraîcheur | 8.

Jus d'ananas, jus de canneberge, jus de lime, soda

Sherley Temple | 4.5

Jus d'orange, soda, grenadine

Virgin Caesar | 8.

Caesar mix, sauce Worcestershire, épices maison, haricots *Extreme beans*

Bières 0.0%

1664 (355 ml) | 7.

Bière blanche agrumes et coriandre – France

Ô Quai des Brasseurs (473 ml) | 7.

Sûre aux fruits | IPA – Bécancour

Sober Carpenter (473 ml) | 7.

Rousse | Blonde | IPA – Montréal

Vins & Bulles

Freixenet (750 ml) | 37.

Mousseux sans alcool – Espagne

J.M. da Fonseca 0%original (750 ml) | 35.

Vin blanc sans alcool – Portugal

Torres Natureo (750 ml) | 35.

Vin rouge 0.5% – France

Boissons douces

Boisson gazeuse | 3.

Cola | Cola diète | Sprite | Ginger Ale | Soda

Jus au choix et thé glacé | 3.

Eau gazéifiée ou non gazéifiée (355 ml) | 3.

Personnalisé Hôtel Montfort



M

Restaurant bistronomique
HÔTEL MONTFORT
CARTE DES VINS

Au verre

BULLES

Fanò Asolo Prosecco, Astoria | 10.
Glera - Vénétie, Italie

Prosa Rosé, Meinklang, 2023 | 11.
Zweigelt, Blaufränkisch, St-Laurent
Burgenland, Autriche

BLANCS

Blanco, David Moreno, 2023 | 10.
Viura - Rioja, Espagne

Loimer, 2024 | 69. | 15.
Grüner Veltliner - Kamptal,
Basse-Autriche, Autriche

ROUGES

Domaine Bousquet 2024 | 10.
Cabernet-Sauvignon
Valle de Uco, Mendoza, Argentine

Les Vignes d'À Côté, Yves Cuilleron, 2024 | 13.
Syrah - Collines Rhodaniennes, Rhône, France

Bulles

Fanò Asolo Prosecco, Astoria | 50.
Glera - Vénétie, Italie

Rosé

Prosa Rosé, Meinklang, 2023 | 51.
Zweigelt, Blaufränkisch, St-Laurent
Burgenland, Autriche



Restaurant bistronomique
HÔTEL MONTFORT
CARTE DES VINS

Blancs

Barrel Selection 008, Imbuko Wines, 2023 | 42.
Chenin Blanc – Western Cape, Afrique du Sud

Dry, Cave Spring, 2023 | 46.
Riesling – Niagara Peninsula, Ontario, Canada

Blanco, David Moreno, 2023 | 50.
Viura – Rioja, Espagne

Les Bonnets Blancs, Bonnet-Huteau, 2024 | 52.
Melon de Bourgogne, Muscadet-Sèvre et Maine
Vallée de la Loire, France

Terre dei Buth, 2024 | 53.
Pinot Grigio – delle Venezie, Vénétie, Italie

Fleur de Sel, Domaine de Bachellery, 2024 | 55.
Roussanne, Sauvignon Blanc, Vermentino
Pays d’Oc, Languedoc, France

Le Pouce Vert, Vallons de Wadleigh, 2024 | 57.
Acadie, St-Pépin – Ulverton, Québec, Canada

Loimer, 2024 | 69.
Grüner Veltliner – Kamptal,
Basse-Autriche, Autriche

“M”, Thierry Merlin-Cherrier, 2023 | 89.
Sauvignon Blanc – Sancerre
Vallée de la Loire, France

Domaine Chevallier, 2022 | 93.
Chardonnay – Chablis, Bourgogne, France

Rouges

Rick and Roll, Vignoble Bresee, 2024 | 42.
Sainte-Croix – Sutton, Québec, Canada

Château Camplazens, 2023 | 58.
Syrah – Pays d’Oc, Languedoc, France

Château Ferreyres, 2019 | 63.
Merlot, Cabernet Franc – Bordeaux Supérieur
Bordeaux, France

Les Morilles, Coteau St-Paul, 2024 | 63.
Frontenac, Marquette, Petite Perle
Saint-Paul-d’Abbotsford, Québec, Canada

Nativo, Roberto Sarotto, 2022 | 67.
Nebbiolo – Langhe, Piémont, Italie

Reserva, David Moreno, 2017 | 72.
Tempranillo, Garnacha – Rioja, Espagne

François Chapuis, 2023 | 74.
Pinot Noir – Bourgogne, France

Le Palatin, Château Palais Cardinal, 2022 | 79.
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France

La Gravette, Château Couhins, 2019 | 89.
Cabernet Sauvignon, Merlot
Pessac-Léognan, Bordeaux, France

Chinon, Philippe Alliet, 2024 | 91.
Cabernet Franc – Chinon, Vallée de la Loire, France

Château Paveil de Luze, 2016 | 119.
Cabernet Sauvignon, Merlot – Margaux
Bordeaux, France



M

Restaurant bistronomique
HÔTEL MONTFORT
DIGESTIFS ET AUTRES

Spiritueux et liqueurs

Aléa Végane Crème Brulée | 12.
Boisson à la crème - Québec

Avril | 10.
Amaretto - Trois-Rivières

Baileys L'Originale | 10.
Boisson à la crème irlandaise - Irlande

Barcelò Gran Anejo | 12.
Rhum ambré - République dominicaine

Baril Caché | 12.
Whisky canadien - Cowansville

Belle de Brillet | 12.
Liqueur de poire - France

D'Eaubonne VSOP | 11.
Brandy canadien - Cowansville

Eva | 10.
Crème de menthe verte - Sorel-Tracy

Isabelle | 10.
Crème de menthe blanche - Sorel-Tracy

Gauthier VS | 12.
Cognac - France, Poitou-Charentes

Glenfidich 12 ans | 13.
Highland Single Malt Scotch Whisky - Écosse

Globul 0 | 15.
Vin d'hiver - Bécancour

Globul Fortifié à l'érable | 12.
Vignoble Le Fief de la Rivière - Bécancour

Grand Marnier | 12.
Liqueur d'orange - France

Grands Voyageurs | 12.
Whisky canadien à l'érable - Louiseville

Cafés Signature

Brésilien | 12.
Grand Marnier, Brandy, Tia Maria

Irlandais | 11.
Baileys, Jameson

Espagnol | 10.
Liqueur de café, rhum brun épicé

Moka dessert | 13.
Moka, Baileys, Amaretto

Brass (froid) | 14.
Frangelico, Baileys, Espresso

Boissons chaudes

Lait d'avoine offert en substitution

Café, chocolat chaud, lait | 3.

Thé | 3.
Vert | Noir | Jasmin | Earl Grey

Tisane | 3.
Camomille | Menthe

Café allongé | 5.

Cappuccino | 5.

Espresso | 4.

Espresso double | 6.

Latté Macchiato | 6.