



Restaurant bistronomique **HÔTEL MONTFORT** SAISONNIERS



Cocktails Signatures

Inspiration du moment | 13.

Coup de cœur du moment, préparé avec des ingrédients soigneusement sélectionnés

La Joséphine | 11.

Gin Wabasso, 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



Restaurant bistronomique **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 P'tite Dernière 5% | 12.
Blonde lager

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

La Piranhop 6.5% | 13.
IPA américaine

Bières invitées 473 ml

Long Nose 6% | 12.
IPA Tropicale
Le Temps du Pinte – Trois-Rivières

Côte à Deux Fesses 6.5% | 12.
Côte Est IPA
Le Temps du Pinte – Trois-Rivières

Blanche des Ursulines 6.2% | 11.
Blanche belge
Le Temps du Pinte – Trois-Rivières

Le Puck 6.6% | 11.
Stout au café
Le Temps du Pinte – Trois-Rivières

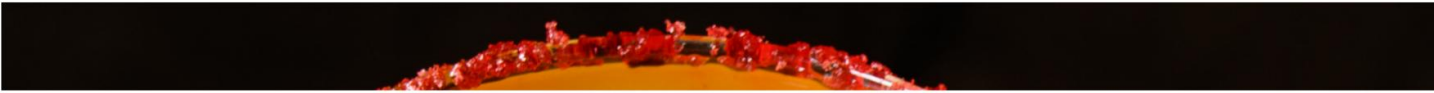
Baume à Normand 4.2% | 13.
Gose à la menthe et framboise jaune

Bières pression

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

Sleeman original 5%
Lager blonde

Blanche de Chambly 5% – Unibroue
Blanche belge



Restaurant bistronomique HÔTEL MONTFORT SANS ALCOOL

Breuvages prêts-à-boire Atypique

Amaretto Sour (355 ml) | 7.
Notes acidulées, goût d'amande

Mojito (355 ml) | 7.
Saveurs de menthe, jus de citron vert,
rhum alternatif

Spritz (355 ml) | 7.
Apéritif d'origine italienne avec des notes
d'amertume alliées à l'acidité des agrumes

Mocktails classiques

Limonade à la fraise | 6.5
Sirop de fraise, jus de citron, jus de lime, soda

Pause-fraîcheur | 8.
Jus d'ananas, jus de canneberge,
jus de lime, soda

Virgin Caesar | 8.
Caesar mix, sauce Worcestershire, épices
maison, haricots *Extreme beans*

Bières 0.0%

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

Eau gazéifiée Montellier (355 ml) | 3.
Citron ou lime



Restaurant bistronomique HÔTEL MONTFORT

CARTE DES VINS



Bulles et rosé au verre

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

Bulles fines, notes pomme verte et poire, touche florale, frais, digeste. Reconnue pour des proseccos plus secs, élégants.

Rosé, Domaine de la Morandière, 2024 | 12.
Pinot noir – Val de Loire, Loire, France

Sec, frais, notes de fleurs blanches, petits fruits rouges, fruits à noyau. Bio, léger, net, digeste, bouche souple, désaltérante.

Blancs au verre

Terre dei Buth, 2024 | 11.
Pinot Grigio – delle Venezie, Vénétie, Italie

Bio, sec, frais, facile d'approche. Notes de pêche, d'abricot, de poire et une touche florale.

Loimer, 2024 | 14.
Grüner Veltliner
Kamptal, Basse-Autriche, Autriche

Notes de lime, poivre blanc, pomme, acidité vive, long en bouche, reconnu pour sa pureté et sa précision.

Rouges au verre

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

Notes de fruits rouges, épicées, minérales. Bouche à saveur de fruits rouges et noirs aux notes de poivre et minérales.

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

Notes de fruits noirs, violette, poivre, texture souple, gourmande, offrant une expression fraîche.

Bulles – Rosé – Macération

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

Veuve Clicquot Brut | 170.
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Champagne, France

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

Rosé, Domaine La Morandière, 2024 | 55.
Pinot Noir – Val de Loire, Loire, France

Soirs, Lieux Communs, 2023 | 61.
Riesling – Montréal, Québec **MACÉRATION**



Restaurant bistronomique HÔTEL MONTFORT

CARTE DES VINS

Blancs

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

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

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

Racines Libres, Domaine Les Ouches, 2023 | 59.
Chardonnay – Île d'Orléans, Québec

Domaine Terre Davau, 2024 | 63.
Grenache Blanc, Viognier, Roussanne
Lirac, Côtes du Rhône, France

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

Limnos Island, Savvoglou Tsivolos, 2024 | 72.
Assyrtiko – Île de Lemnos, Mer Égée, Grèce

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

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

Rouges

Domaine Bousquet 2024 | 41.
Cabernet-Sauvignon
Valle de Uco, Mendoza, Argentine

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

Les Vignes d'À Côté, Yves Cuilleron, 2024 | 56.
Syrah – Collines Rhodaniennes, Rhône, France

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

Casa di Monte, 2023 | 65.
Sangiovese, Trebbiano – Chianti, Toscane, Italie

Marziano Abbona, 2023 | 69.
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto – Langhe, Piémont, Italie

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

Pietranera, Piaggia, 2023 | 75.
Sangiovese – Toscana Rosso, Italie

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



Restaurant bistronomique HÔTEL MONTFORT DIGESTIFS ET AUTRES

Spiritueux et liqueurs

Aléa Végane Crème Brulée (Boisson à la crème) | 12.
Amaretto Avril (Apéritif amer) | 10.
Amermelade (Apéritif amer) | 8.
Bacardi Blanc (Rhum) | 8.
Barcelò Gran Anejo (Rhum ambré) | 12.
Baril Caché (Whisky) | 12.
Belle de Brillet (Liqueur de poire) | 12.
Bowmore 12 ans (Whisky) | 12.
Carolans (Crème irlandaise) | 8.
Eva (Crème de menthe verte) | 10.
Isabelle (Crème de menthe blanche) | 10.
Jagermeister (Liqueur herbacée intense) | 8.
Gauthier VS (Cognac) | 12.
Gin Koï (Baie de genièvre, gingembre, citronnelle) | 10.
Glenfidich 12 ans (Whisky) | 13.
Globul 0 (Vin d'hiver) | 15.
Globul Fortifié à l'érable | 12.
Grand Marnier (Cognac à l'orange) | 12.
Kahlua (Liqueur de café) | 8.
Morbleu Cacao (Rhum épicé et chocolat) | 8.
Supersonic (London Dry Gin) | 10.
Téquila Sauza (Mexique) | 8.
Triple sec (Liqueur d'agrumes) | 8.
Vodka Sur Glace (Vodka) | 8.
Wabasso (Dry Gin) | 10.
Wabasso Épicé (Rhum) | 8.

Cafés Signature

Brésilien | 12.
Grand Marnier, Brandy, Tia Maria
Espagnol | 10.
Liqueur de café, rhum brun épicé
Irlandais | 11.
Carolans, Jameson
Moka dessert | 13.
Moka, Carolans, Amaretto
Brass (froid) | 14.
Frangelico, Carolans, Espresso

Boissons chaudes

Lait d'avoine offert en substitution
Café, chocolat chaud, lait | 3.
Thé | 3.
Vert | Noir | | Earl Grey | Rooibos | Chai
Tisane | 3.
Camomille | Menthe
Café allongé | 5.
Cappuccino | 6.
Espresso | 5.
Ristretto | 5.
Latté Macchiato | 6.