



MENU

2025 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^o

**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. ^o
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^o

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

^o 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

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.

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

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.





SANDWICHES

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

Disponibles 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 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 \$

Station porchetta
1700,00 \$

Servie avec pain artisanal frais, légumes marinés à l'italienne et sauce bomba

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
1750,00 \$

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@centrebells.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@centrebells.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

Prosecco, Cuvée 1821, Zonin, Italie 200ml
Prosecco, Cuvée 1821, Zonin, Italie
Champagne Brut Nature, Zéro Dosage, Drappier, France
Champagne Brut, Impérial, Moët & Chandon, France
Champagne Brut, Veuve Clicquot, France
Champagne Brut, Collection, Louis Roederer, France
Champagne Brut, Impérial Rosé, Moët & Chandon, France
Champagne Brut, Beau Joie, Bertrand Senecourt, France
Champagne Brut 2013, Dom Pérignon, France
Champagne Brut, Armand de Brignac, France

BLANC

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

BOUTEILLE

18,00 \$
65,00 \$
205,00 \$
240,00 \$
250,00 \$
280,00 \$
285,00 \$
360,00 \$
700,00 \$
760,00 \$

55,00 \$

58,00 \$

60,00 \$

61,00 \$

64,00 \$

65,00 \$

65,00 \$

66,00 \$

67,00 \$

68,00 \$

69,00 \$

72,00 \$

74,00 \$

80,00 \$

95,00 \$

110,00 \$

125,00 \$

ROUGE

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

BOUTEILLE

50,00 \$

55,00 \$

58,00 \$

60,00 \$

62,00 \$

63,00 \$

65,00 \$

67,00 \$

68,00 \$

70,00 \$

72,00 \$

77,00 \$

81,00 \$

86,00 \$

89,00 \$

95,00 \$

112,00 \$

118,00 \$

130,00 \$

155,00 \$

SPIRITUEUX | SPIRITS

SCOTCH - WHISKEY

Johnnie Walker Red Label 750ml
Proper No.Twelve 750ml
Jameson 750ml
Crown Royal 1,14L
Glenmorangie 12 ans 750ml
Johnnie Walker Black Label 750ml
Talisker 10 ans 750ml
Chivas 18 ans 750ml
Dalmore 12 ans 750ml
Dalwhinnie 15 ans 750ml
Johnnie Walker Blue Label 750ml

BOUTEILLE

160,00 \$
165,00 \$
170,00 \$
185,00 \$
250,00 \$
260,00 \$
285,00 \$
300,00 \$
315,00 \$
340,00 \$
840,00 \$

EAU-DE-VIE

Grappa Di Bassano Poli 500ml
Grappa De Negri Monovitigno 700ml
Grappa Jacopo Vespaiolo 500ml

120,00 \$

140,00 \$

265,00 \$

VODKA

Smirnoff 1,14L
Ketel One 750ml
Belvedere 750ml
Cîroc Pêche
Cîroc Melon d'eau

175,00 \$

180,00 \$

205,00 \$

180,00 \$

180,00 \$

GIN

Tanqueray Flor de Sevilla 750ml
Gordon's 1,14L
Tanqueray 1,14L
Brockmans 700ml
Ungava 1,14L
Hendrick's 750ml

145,00 \$

170,00 \$

185,00 \$

195,00 \$

210,00 \$

220,00 \$

RHUM

Captain Morgan Brun 1,14L
Captain Morgan Blanc 1,14L
Captain Morgan Épicé 1,14L
Chic Choc épicé 1,14L
Ron Zacapa 23 Solera Brun 750ml

165,00 \$

165,00 \$

190,00 \$

195,00 \$

280,00 \$

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Dorée 750ml
1800 Blanco 750ml
Jose Cuervo Especial Silver 1,14L
Maestro Dobel 100% Agave 750ml
Volcan de mi Tierra Blanco 750ml
Casamigos Reposado 750ml

BOUTEILLE

160,00 \$

165,00 \$

215,00 \$

260,00 \$

265,00 \$

280,00 \$

COGNAC & BRANDY

Brandy Chemineaud 1,14L
Brandy St-Remy V.S.O.P 1,14L
Gautier V.S. 750ml
Hennessy V.S. 750ml
Hennessy X.O. 750ml

155,00 \$

180,00 \$

195,00 \$

275,00 \$

1 095,00 \$

APÉRITIFS / LIQUEURS / DIGESTIFS

Lillet 750ml
Limoncello Luxardo 750ml
Vermouth Blanc, Martini Sec 1L
Vermouth Rouge, Martini Rosso 1L
Aperol 750ml
Pineau des Charentes, Beaulon 5 ans 750ml
Galliano 500ml
Triple Sec Bols 750ml
Campari 750ml
Liqueur de Sureau Bols 750ml
Fireball 750ml
Caldi di Napoli, Liqueur de café 750ml
Amaretto Gigi 750ml
Sambucca 750ml
Sortilège, Whisky à l'érable
Southern Comfort 750ml
Crème de menthe verte 750ml
Crème de menthe blanche 750ml
Amarula 750ml
Jägermeister 750 ml
Baileys l'Original 750ml
Grand Marnier 750ml
Belle de Brillet 700ml

79,00 \$

90,00 \$

90,00 \$

90,00 \$

98,00 \$

98,00 \$

99,00 \$

100,00 \$

103,00 \$

110,00 \$

120,00 \$

120,00 \$

125,00 \$

125,00 \$

125,00 \$

125,00 \$

128,00 \$

128,00 \$

130,00 \$

130,00 \$

135,00 \$

196,00 \$

235,00 \$



AUTRES | OTHERS

VINS DESSERTS / DESSERT WINES

Sauternes, Château Bastor Lamontagne 2019 375ml
Sauternes 2013, Château Bastor Lamontagne 750ml
Sauternes 1er Grand Cru 2020, Château Rieussec 750ml
Sauternes 1er Cru Supérieur 2020, Château d'Yquem 375ml

PORTOS

Rei Tawny, Offley 750ml
Tawny 10 ans, Offley 750ml

BOUTEILLE

18,00 \$
65,00 \$
205,00 \$
240,00 \$

18,00 \$
65,00 \$

BIÈRES

SERVIES EN PAQUET DE 6, 12 OU 24 BOUTEILLES

Molson Export, Molson Canadian,
Molson Dry, Molson Ultra, Coors Light
Heineken, Sol, Heineken 0%
Blue Moon, Amer IPA (canette 473 ml)

À L'UNITÉ

9,25 \$
11,00 \$
11,50 \$

BREUVAGES

SERVIES EN PAQUET DE 6, 12 OU 24 BOUTEILLES

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

4,25 \$
18,00 \$
5,00 \$
4,25 \$
4,25 \$
4,25 \$