

ELIXIR SALON À COCKTAILS

LES CLASSIQUES REVISITÉS AVEC DES SPIRITUEUX DU QUÉBEC

Nos grands classiques revisités avec des spiritueux 100 % québécois. Le même ADN que les originaux, avec le terroir d'ici à l'honneur. Chaque cocktail est accompagné de son inspiration classique ainsi que de la note du barman.

N.B. Si vous ne trouvez pas votre classique préféré dans la liste, il est tout de même possible de le réaliser avec des produits québécois. Il suffit d'en faire la demande à votre serveur ou serveuse.

WHISKY & BOURBON

Old Fashioned • 13\$

Base : Whisky No.3 Cirka

La version classique revisitée avec notre whisky rye de chez nous. Sucre d'érable, bitter aromatique, Argouse.

♦ **Note du barman :** Sirop d'érable en remplacement du sucre, subtil mais mémorable

Classique d'origine : Old Fashioned

Manhattan Boréal • 14\$

Base : Whisky Circa Monarque + Rhum St-Roc

Whisky rye québécois, vermouth Rouge Gorge, bitter

♦ **Note du barman :** Vermouth Rouge Gorge local remplace le Carpano, plus fruité, moins herbacé

Classique d'origine : Manhattan

Whisky Sour des Appalaches • 13\$

Base : Whisky No.3 Cirka

Whisky rye, Verjus, sirop d'érable, Foamer Vegan, dash de bitter aromatique.

♦ **Note du barman :** L'érable remplace le sucre simple, accord parfait avec le rye québécois

Classique d'origine : Whisky Sour

Penicillin du Nord • 15\$

Base : Whisky Sivo + Acerum

Blend de whisky et d'acerum québécois, sirop de miel, jus vert d'argousse, flotteur d'acerum.

♦ **Note du barman :** L'acerum remplace l'Islay scotch en flotteur, terroir québécois unique

Classique d'origine : Penicillin

GIN

Negroni Trait Carré • 13\$

Base : *Gin Trait Carré*

Gin Trait Carré, Aperitif Menaud, vermouth Rouge Gorge. Argousse.

♦ **Note du barman :** *Le gin aux notes de forêt boréale transforme complètement le classique*

Classique d'origine : *Negroni*

Martini Sauvage • 14\$

Base : *Gin Cirka Sauvage*

Gin Cirka Sauvage, vermouth blanc rouge gorge, Cornichons.

♦ **Note du barman :** *Vermouth québécois pour un martini d'ici à 100%*

Classique d'origine : *Dry Martini*

Gimlet Nordique • 12\$

Base : *Gin Sous Bois Kepler*

Gin sous bois, jus vert d'argousse, sirop simple, verjus du Québec.

♦ **Note du barman :** *Le verjus québécois remplace une partie du jus de lime, acidité plus douce*

Classique d'origine : *Gimlet*

Tom Collins Camerise • 12\$

Base : *Gin Trait Carré*

Gin trait carré, sirop de camerise maison, Verjus, soda.

♦ **Note du barman :** *La camerise, fruit endémique du Québec, en sirop maison. Estival.*

Classique d'origine : *Tom Collins*

French 75 , Domaine Lavoie • 14\$

Base : *Gin Cirka Sauvage*

Gin sauvage, jus vert d'argousse, mousseux du Domaine Lavoie.

♦ **Note du barman :** *Le mousseux québécois en finition, belle touche de fraîcheur.*

Classique d'origine : *French 75*

Dernier Mot • 13\$

Base : *Gin Cirka Sauvage*

Gin sauvage, Liqueur d'herbes Calendula, Crème de cassis, Jus vert d'argousse.

♦ **Note du barman :** *Cocktail qui a du "punch" ! Belle touche d'herbes en finale.*

Classique d'origine : *Last Word*

RHUM

Daïquiri Rosemont • 12\$

Base : *Rhum blanc Rosemont*

Rhum blanc rosemont, Verjus, sirop d'érable.

♦ **Note du barman :** *Le rhum de malt de Rosemont donne une texture crémeuse inhabituelle au Daïquiri*

Classique d'origine : *Daïquiri*

Mojito St-Roc • 13\$

Base : *Rhum St-Roc*

Rhum St-Roc, menthe fraîche, Jus vert d'Argouse, sirop d'érable, soda.

♦ **Note du barman :** *Le St-Roc est un rhum agricole québécois, herbacé et végétal par nature*

Classique d'origine : *Mojito*

Caïpirinha à l'Érable • 12\$

Base : *Rhum blanc Rosemont*

Rhum blanc, Jus vert d'agousse, sirop d'érable, glace pilée.

♦ **Note du barman :** *L'érable remplace le sucre blanc, une caïpirinha qui goûte le Québec*

Classique d'origine : *Caïpirinha*

Dark & Stormy Boréal • 13\$

Base : *Rhum brun St-Roc*

Rhum St-Roc, bière de gingembre, verjus,

♦ **Note du barman :** *Le verjus québécois ajoute une acidité délicate en lieu du lime classique*

Classique d'origine : *Dark & Stormy*

TEQUILA

Margarita Rosemont • 13\$

Base : *Tequila Rosemont*

Tequila Rosemont, triple sec Lore & Legend, verjus, sel.

♦ **Note du barman :** *Triple sec québécois + verjus en remplacement du lime, acidité naturelle locale*

Classique d'origine : *Margarita*

Paloma Québécoise • 12\$

Base : *Tequila Rosemont*

Tequila Rosemont, jus Rhubarbe et myrique beaumier, verjus, soda, sel.

♦ **Note du barman :** *Rafraîchissant et acide, parfait en terrasse*

Classique d'origine : *Paloma*

Tommy's Margarita d'Ici • 13\$

Base : *Tequila Comont*

Tequila Comont 100% agave, jus vert d'argousse, sirop d'érable.

♦ **Note du barman :** *La Comont est l'un des rares spiritueux d'agave produits au Québec*

Classique d'origine : *Tommy's Margarita*

VODKA

Cosmopolitan Menaud • 13\$

Base : *Vodka Menaud*

Vodka Menaud, triple sec Lore & Legend, jus de canneberge, Verjus.

♦ **Note du barman :** *Vodka de grain québécois avec canneberges fraîches, le Cosmo du Québec*

Classique d'origine : *Cosmopolitan*

Moscow Mule Chaudière • 12\$

Base : *Vodka Pur Vodka*

Vodka Pur, bière de gingembre, verjus, menthe fraîche.

♦ **Note du barman :** *Le verjus de chez nous remplace une partie de la lime.*

Classique d'origine : *Moscow Mule*

Espresso Martini Folklore • 15\$

Base : *Vodka Menaud + Liqueur Folklore Cirka*

Vodka Menaud, liqueur d'érable et café Folklore Cirka, espresso double, mousse de café.

♦ **Note du barman :** *La Folklore Cirka (érable-café) est faite pour ce cocktail, deux ingrédients en un*

Classique d'origine : *Espresso Martini*

BRANDY & EAU-DE-VIE

Sidecar Michel Jodoin • 14\$

Base : Brandy de pomme Michel Jodoin

Brandy de pomme Jodoin, triple sec Lore & Legend, verjus, sucre en bordure.

♦ **Note du barman :** Le Jodoin est le meilleur brandy de pomme québécois, floral et fruité

Classique d'origine : Sidecar

Stinger des Vergers • 13\$

Base : Brandy de pomme Michel Jodoin

Brandy de pomme, crème de menthe Boréal, glace pilée.

♦ **Note du barman :** La crème de menthe Boréal aux herbes du Québec change tout à ce classique

Classique d'origine : Stinger

APÉRITIFS & AMERS

Spritz Menaud • 12\$

Base : Apéritif Menaud

Apéritif Menaud, mousseux du Domaine Lavoie, soda, Fruit.

♦ **Note du barman :** L'Apéritif Menaud (amer aux herbes du Québec) remplace l'Aperol à la perfection

Classique d'origine : Aperol Spritz

Américano Lore & Légende • 12\$

Base : Amaro Lore et Légende

Amaro Lore & Légende, vermouth Rouge Gorge, soda, Argousse.

♦ **Note du barman :** 100% québécois, l'Americano le plus local qui soit

Classique d'origine : Americano

Paper Plane des Bois • 14\$

Base : Acerum + Amaro Lore & Légende

Acerum Témiscouata, Amaro Lore & Légende, Apéritif Menaud, verjus.

♦ **Note du barman :** Les 4 parts égales du classique, 100% québécoises. Complexe et équilibré.

Classique d'origine : Paper Plane

Amaretto Sour des Appalaches • 13\$

Base : Amaretto Miele

Amaretto Miel, Shrub à la Citronnelle, Sirop d'érable, Foamer Vegan, Verjus, dash de bitter à l'érable.

♦ **Note du barman :** L'érable remplace le sirop simple, accord parfait avec l'Amaretto québécois

Classique d'origine : Amaretto Sour

Tous nos cocktails sont préparés avec des spiritueux artisanaux du Québec.

Les prix incluent les taxes. Consommez avec modération.