

*Le* Max Rupp  
R E S T A U R A N T

**École Hôtelière  
de Montréal**

**Calixa-Lavallée**

CARTE DES VINS  
ET  
DES BOISSONS

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE MONTRÉAL  
CALIXA-LAVALLÉE

---

## *Carte des vins*

*Verre de vin blanc ou rouge* 5.00\$

*Verre de mousseux* 5.50\$

### *Notre vin rosé*

Côtes de Provence, Pétale de rose, Régine Sumeire, Provence 32

### *Demi-bouteilles*

Muscadet-Sèvre et Maine, Marcel Martin, Vallée de la Loire, Muscadet 17

Alsace, Willm, Alsace, Riesling 18

Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux 17

Chianti, Ruffino, Toscane 17

### *Mousseux & Champagnes*

Mousseux du moment 25

Blanquette de Limoux brut, Domaine de Fourn, Languedoc-Roussillon, 30

Crémant de Bourgogne Perle d'Aurore rosé, Louis Bouillot, Bourgogne 34

Champagne Tribaut Schloesser, brut, Champagne 55

## *Les blancs*

### *France*

Bourgogne Aligoté, Albert Bichot, Bourgogne, Aligoté	28
Saint-Chinian, Les Fiefs d'Aupenac, Cave de Roquebrun,	
Languedoc-Roussillon	28
Muscadet-Sèvre et Maine, Chéreau Carré, Vallée de la Loire	25
Alsace, Riesling Réserve, Léon Beyer, Alsace, Riesling	29
Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne, Chardonnay	47
Sancerre, Les Grous, Domaine Fouassier, Vallée de la Loire,	
Sauvignon blanc	42

### *Italie*

Delle Venezie, Zenato, Frioul-Vénétie Julienne, Pinot Grigio	25
Langhe Arneis, Maria Letizia, Mainerdo, Piedmont, Arneis	45

### *États-Unis*

La Crema chardonnay, Monterey Californie, Chardonnay	40
--	----

### *Afrique du Sud*

Petit, Ken Forrester, Western Cape, Chenin Blanc	25
--	----

### *Nouvelle-Zélande*

Kim Crawford Pinot Gris, South Island Marlborough, Pinot Gris	30
---	----

## *Les rouges*

### *France*

Alsace Pinot Noir Tradition, Michel Fonné, Alsace, Pinot Noir	36
Côtes-du-Rhône Réserve, Domaine Perrin, Vallée du Rhône	25
Madiran, Château Laffitte-Teston Jean-Marc Laffitte, Sud-Ouest, Tannat	36
Bourgogne, René Bouvier, Pinot noir	44
Châteauneuf-du-pape, Château de la Gardine, Vallée du Rhône	49

### *Italie*

Valpolicella, Tommasi, Vénétie	25
Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli, Abruzzes, Montepulciano	25
Langhe, Rosso Gioaninet, Mainerdo, Piedmont	42
Valpolicella Ripasso, Classico Superiore, Tommasi, Vénétie, Corvina, Rondinella	36
Chianti Classico, Fonterutoli, Marchesi Mazzei SPA, Toscane, Sangiovese	35
Liano, Umberto Cesari, Émilie-Romagne, Sangiovese et Cabernet-Sauvignon	40
Amarone della Valpolicella, Classico Luigi Righetti, Vénétie, Corvina, Rondinella	47

### *Espagne*

Campo de Borja, Tres Picos, Bodegas Borsao Vallée de l'Ebre, Garnacha	30
Toro, Castillo de Monte la Reina Roble, Bodega Monte la Reina, Castilla y Leon, Tempranillo	44

### *États-Unis*

Lodi, Ravenswood, Californie, Zinfandel	32
Francis Coppola, Californie, Merlot	34
La Crema, Sonoma Coast, Californie, Pinot Noir	38

# *Menu Bar*

## *Boissons Gazeuses 2.50\$*

Coke  
Coke Diète  
Ginger Ale  
Sprite  
Sprite Zéro  
Soda Club  
Tonic

## *Cocktails Non-Alcoolisés 3.00\$*

Virgin Ceasar  
Virgin Mary  
Shirley Temple  
Cocktail de jus

## *Vermouths 4.50\$*

Cinzano rouge  
Martini & Rossi rouge ou blanc

## *Quinquinas 4.50\$*

Dubonnet rouge  
St-Raphaël doré ou rouge

## *À base d'alcool 5.00\$*

Campari, Pernod, Pastis Rosemont ou Ricard

## *Bière en Fût*

Double blanche du lac  
3.75\$ (10oz) 4.75\$ (20oz)

## *Apéro du jour 4.00\$*

## *Jus et Eau 2.50\$*

Jus ananas  
Jus canneberge blanche ou rouge  
Jus orange  
Jus pamplemousse  
Jus pomme  
Eau gazéifiée

## *À base de cidre 6.00\$*

Calvados  
Cidre de glace

## *À base de vin 5.00\$*

Kir cassis, fraise ou framboise  
Muscat de Beaumes de Venise  
Pineau des Charentes  
Porto  
Verre de sangria (blanche ou rouge)

## *À base de mousseux 5.50\$*

Kir mousseux cassis, fraise ou framboise  
Spritz

## *Bières 4.75\$*

Boréal, Blanche, Blonde, IPA et Rousse  
Hors Sentier Blonde (sans alcool)

# *6\$ Cocktails 6\$ - Apéro du jour 4.00\$*

## *Sur glace*

Négroni  
Old fashioned

## *Allongés*

Apérol spritz  
Bloody Ceasar  
Bloody Mary  
Blue Lagoon  
Collins  
Fuzzy Navel  
Long Island Iced Tea  
Mojito  
Téquila Sunrise  
Screwdriver  
Sex on the Beach  
Zombie

## *Eaux-de-vie*

### *Vodka*

Absolut  
Rosemont  
5.50\$

Signature  
Grey Goose  
7.50\$

## *Remués Martini*

Dry martini  
Extra dry martini  
Perfect Martini  
Sweet Martini  
Vodka martini  
Dirty vodka Martini  
Gibson

## *Remués Manhattan*

Dry Manhattan  
Perfect Manhatttan  
Sweet Manhattan

## *Remués (Autres)*

Cosmopolitain  
Pomtini  
Litchi Martini

## *Eaux-de-vie*

### *Dry Gin*

Beefeater  
Tanqueray  
5.50\$

Hendrick  
Panoramix  
Piger Henricus  
7.00\$

### *Rhum blanc*

Captain Morgan  
Rosemont  
5.50\$

## *Secoués*

Bacardi Cocktail  
Caïpirinha  
Fizz  
Gimlet  
Margarita  
Pink Lady

## *Cocktails Max-Rupp*

Ceasar Max-Rupp  
Épices à steak, téquila, clamato,  
jus d'olive, tabasco, sauce anglaise,  
haricot mariné

Mojito Max-Rupp  
Rhum ambré, sirop de canne, lime,  
feuille de menthe et amer aux agrumes

## *Eaux-de-vie*

### *Rhum brun*

Chic Choc Épicé  
Captain Morgan  
5.50\$

El-Dorado 15 ans  
7.50\$

### *Téquila*

Sauza  
5.50\$

Patron  
7.50\$

# *Cafés et Digestifs*

## *Digestifs*

### *Cognac*

Belle de Brillet  
Cognac VS  
7.00\$

Courvoisier VSOP  
7.50\$

### *À base de crème*

Baileys  
Coureur Des Bois  
Sortilège  
5.50\$

### *À saveur de café*

Tia maria  
Barista  
Kahlua  
5.50\$

### *Whisky d'érable*

Sortilège  
Coureur Des Bois  
5.50\$

### *Autres digestifs*

Crème de menthe Arthur  
Crème de menthe Émilie Glacial  
Goldschläger  
Jägermeister  
4.50\$

Grand-Marnier  
6.50\$

## *Digestifs*

### *Whisky/Bourbon*

Bulleit Bourbon  
Johnnie Walker  
Jameson  
Jack Daniel  
5.50\$

Crown Royal  
Gentleman Jack, Single Barrel  
7.50\$

### *Boissons italiennes*

Amaretto  
Limoncello  
Grappa  
Sambucca  
5.50\$

### *Cocktails digestifs*

Alexander  
Black Russian  
High Ball  
Grasshopper  
Martini expresso  
White Russian  
6.00\$

## *Cafés Alcoolisés*

Café Espagnol  
Café Brésilien  
Café Irlandais  
Café Québécois  
5.50\$

### *Cafés*

Expresso  
Allongé  
Américano  
2.75\$  
  
Double expresso  
3.50\$  
  
Macchiatto  
3.00\$  
  
Cappuccino  
3.50\$  
  
Latté  
4.00\$

SMOR