



**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 33

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 27

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

Crémant de Bourgogne Perle d'Aurore rosé, Louis Bouillot, Bourgogne 35

Champagne Tribaut Schloesser, brut, Champagne 55

Les blancs

France

Bourgogne Aligoté, Albert Bichot, Bourgogne, Aligoté	29
Saint-Chinian, Les Fiefs d'Aupenac, Cave de Roquebrun,	
Languedoc-Roussillon	29
Entre-deux-mers, Château Sainte-Marie, Bordeaux, Sauvignon blanc	26
Muscadet-Sèvre et Maine, Chéreau Carré, Vallée de la Loire	25
Alsace, Riesling Réserve, Léon Beyer, Alsace, Riesling	31
Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne, Chardonnay	51
Sancerre, Les Grous, Domaine Fouassier, Vallée de la Loire,	
Sauvignon blanc	52
Chardonnay, Poiron Dabin, Vallée de la Loire	35
Sauvignon Blanc, Poiron Dabin, Vallée de la Loire	35

Italie

Delle Venezie, Zenato, Frioul-Vénétie Julienne, Pinot Grigio	25
--	----

Afrique du Sud

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

Nouvelle-Zélande

Kim Crawford Pinot Gris, South Island Marlborough, Pinot Gris	31
---	----

Les rouges

France

Bordeaux supérieur, Château Saint-Antoine, Bordeaux, Merlot	27
Lussac-Saint-Émilion, Château Cap de Merle, Bordeaux, Merlot	26
Côtes-du-Rhône Réserve, Domaine Perrin, Vallée du Rhône	25
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Lazaret, Vallée du Rhône	59
Madiran, Château Laffitte-Teston Jean-Marc Laffitte, Sud-Ouest, Tannat	37
Bourgogne, René Bouvier, Pinot noir	46
Beaujolais, Les Marcellins, Christophe Pacalet, Beaujolais, Gamay	27
Pinot Noir, Tradition, Michel Fonné, Alsace	42

Italie

Valpolicella, Tommasi, Vénétie	25
Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli, Abruzzes, Montepulciano	25
Langhe, Rosso Gioaninet, Mainerdo, Piedmont	43
Valpolicella Ripasso, Classico Superiore, Tommasi, Vénétie, Corvina, Rondinella	37
Chianti Classico, Fonterutoli, Marchesi Mazzei SPA, Toscane, Sangiovese	35
Liano, Umberto Cesari, Émilie-Romagne, Sangiovese et Cabernet-Sauvignon	41
Amarone della Valpolicella, Classico Luigi Righetti, Vénétie, Corvina, Rondinella	52

Espagne

Campo de Borja, Tres Picos, Bodegas Borsao Vallée de l'Ebre, Garnacha	30
Izadi, Bodegas en Villabuena, Rioja, Tempranillo	32

Afrique du Sud

Aegina, Val du Charron, Cabernet, Pinotage, Grenache	37
--	----

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\$

Macchiato

3.00\$

Cappuccino

3.50\$

Latté

4.00\$

*Les alcools sont disponibles selon l'apprentissage des élèves, veuillez demander à votre serveur. Santé !