



TARTARES  
L'ATELIER  
COCKTAILS



# Il était une fois

# LA

# S O I F

9\$ DOUBLE +3.5\$ — GLACE SÈCHE +2.5\$



\* 🧑🏻 🧑🏻 🧑🏻 + 🍹 ☀️ → 🥰 \*

VODKA ABSOLUT RUBY RED, LIME, ALOÈS, RAISINS BLANCS, BASILIC



## COWGIRL

VODKA POLAR ICE, COINTREAU, FRAISES, MENTHE, COULIS DE FRAMBOISES, JUS DE FRUIT DE LA PASSION, POIVRE



## L'ALPHA

CAMPARI, TEQUILA SAUZA BLUE, NECTAR D'AGAVE, ORGEAT, FRAMBOISES, CITRON, ANIS ÉTOILÉ



## LE DISCO

VODKA CIROC, COINTREAU, SIROP SIMPLE, FRAMBOISES, CITRON, GUIMAUVE FLAMBÉE



## ZELDA

SAKÉ HAKUTSURU, GIN TANQUERAY, FRUIT DE LA PASSION, RADIS, CITRON, GINGEMBRE, POIVRE



## SALUT MINOU

JACK DANIEL'S, SAUCE À POUTINE DE L'ATELIER, JUS DE PICKLE, CLAMATO, SAUCE WORCESTERSHIRE, TABASCO, AMER ANGOSTURA, RIM AUX ÉPICES À STEAK DE MONTRÉAL, CORNICHON À L'ANETH



## BLOODY MUTANT NINJA TURTLE

ABSOLUT CITRON, SAKÉ HAKUTSURU, CONCOMBRE, SAUCE PONZU, SAUCE SOYA, RAIFORT, CLAMATO, SAUCE WORCESTERSHIRE, SRIRACHA, UMAMI, FEUILLE DE NORI

11\$ DOUBLE +5\$ — GLACE SÈCHE +2.5\$



## BONNE FÊTE KEVIN

ABSOLUT APPLE, COINTREAU, KIWIS, SIROP SIMPLE, CONCOMBRE, LIME, PAMPLEMOUSSE, BASILIC



## COLADA D'LA CASA

RHUMS (CAPTAIN MORGAN BLANC ET MALIBU), MANGUE, ANANAS, CRÈME 35%



## DESERT EAGLE #2

TEQUILA EL JIMADOR, BRANDY ST-REMY XO, NECTAR D'AGAVE, LIME, LIMONADE, CONCOMBRE, CORIANDRE, AMER AUX PIMENTS HABANERO



## GIN ATELIER

GIN BEEFEATER 24, LIME, TONIC, SERINGUE DE PURÉE DE CONCOMBRE



## GIN I. JOE

GIN UNGAVA, CIDRE DE GLACE PINNACLE, SIROP D'ÉRABLE, CITRON, GINGEMBRE, JUS DE CANNEBERGE



## JACK SPARROW

RHUM KRAKEN, GALLIANO, LIME, AMER PIRATE DE L'ATELIER, PEPSI



## POUR VRAI, T'AS QUEL ÂGE?

CACHAÇA LEBLON, COINTREAU, SIROP SIMPLE, JUS DE LIME, RED BULL AU CHOIX



# C U V É E

12\$



## POUSSE (L'AMOUR) TINDER

Le Pousse L'Amour est l'un des premiers cocktail superposé, a.k.a. B52. En voici une proposition moderne inspirée des multiples déclinaisons du Last Word.

WHISKEY IRLANDAIS (JAMESON),  
CHARTREUSE VERTE, MARASCHINO,  
SCOTCH (ARBEG 10 ANS), LIME,  
FOAM À LA VANILLE



## MOJITO 1862

Un mojito à la cannelle inspiré des notes sur le «Daisy» laissées par Jerry Thomas sur l'art de marier les liqueurs aux spiritueux fins.

RHUM (CAPTAIN MORGAN PRIVATE STOCK),  
MARASCHINO, GRAND MARNIER, SIROP DE  
GOMME DE L'ATELIER, TEINTURE À LA  
CANNELLE FUMÉE, SODA, CITRON



## GRANDE ALLÉE COCKTAIL

Que boit-on, sur Grande-Allée?  
Du cognac fin, du champagne et des Jager Bomb.  
Voici l'esprit de la fête à Québec distillé dans  
un cocktail inspiré par le Japanese Cocktail  
de Thomas.

COGNAC, JAGERMEÏSTER, SIROP DE GOMME  
DE L'ATELIER, ORGEAT, CITRON, MOUSSEUX



## LA PROHIBITION

Durant la Prohibition américaine, on pilait les garnitures du Old Fashioned pour masquer le goût du whiskey de piètre qualité. Aujourd'hui, on les pile pour créer un Old Fashioned suave et parfumé.

BOURBON (OLD FORESTER), SIROP DE GOMME  
DE L'ATELIER, PAMPLEMOUSSE, CITRON,  
AMER (PEYCHAUD)



## JULES VERNES' JULEP

Qu'est-ce qu'un julep?  
C'est frais. C'est de la menthe, du sucre  
et un spiritueux. Voici la version qui a conquis  
le cœur des mixologues de L'Atelier!

TANQUERAY TEN, SIROP DE TAMARIND,  
ANANAS, ROMARIN, NOIX DE MUSCADE



## BON VIVANT

Inspiré du fameux Milk Punch du Professeur.  
Ça semble bizarre. Ça l'est. Pis c'est meilleur  
que le dernier hit de Justin Bieber!

RHUM JAMAÏCAIN (APPLETON), CURAÇAO  
(COINTREAU), SHRUB MAISON AU GINGEMBRE,  
AU MIEL ET AU SUREAU, SIROP UNIVERSEL  
MONSIEUR COCKTAIL, LAIT D'AMANDE,  
AMERS (BOKER'S ET PEYCHAUD)



## LOVE & TONIC

Le parfait G&T, rafraîchissant et parfumé.  
Et il est pas juste bon, il a une cause.  
En partenariat avec le mouvement RAIZE,  
chaque cocktail encouragera la relève  
entrepreneuriale.

GIN TANQUERAY, MONSIEUR COCKTAIL  
« LOVE TONIC », SODA, CITRON



## RISING STAR

Le futur cocktail préféré à ta maman  
si les cocktails pouvaient passer les auditions  
à «La Voix». À la fois profond, léger et floral.

BRANDY (CALVADOS BOULARD), WHISKY  
(GENTLEMAN'S JACK), VERMOUTH ROUGE,  
ABSINTHE DE L'ATELIER, GRENADINE  
MONSIEUR COCKTAIL, TEINTURE AU  
CITRON, ORANGE

H O M M A G E  
A U P R O F E S S E U R  
J E R R Y  
T H O M A S  
P È R E D E L A  
M I X O L O G I E

# COCKTAILS PREMIUM

## COCKTAILS REVISITÉS

### FANCY ————— 15\$

#### GRÉGOIRE (MOJITO)

GREY GOOSE ORANGE, ABSINTHE, SIROP DE CHAMPAGNE, MENTHE, AMER À LA CANNELLE, SODA AU GINGEMBRE

#### NEGRONI FIZZ (NEGRONI GAZÉIFIÉ)

GIN BUMMER & LAZARUS, DOLIN SEC, PUNT E. MES, CAMPARI, PAMPLEMOUSSE ROSE

#### BOULEVARD OF BROKEN DREAMS

(BOULEVARDIER)

BULLEIT BOURBON, VERMOUTH COCCHI, CAMPARI, AMARO MONTENEGRO, CITRON

### TWISTY ————— 18\$

#### GANG OF QUEBEC (OLD FASHIONED)

CANADIAN CLUB 100% RYE, JAMESON RÉSERVE, SUCRE DEMERARA, ORANGE, AMER AU THÉ

#### FLOR DEL TALLER (PALOMA)

MEZCAL CUERUDOS JOVEN, APEROL, ORANGE, AMER AU CHOCOLAT AZTÈQUE, PERRIER

#### MAY DAY (MAI TAI)

RHUM AGRICOLE, FLOR DE CANA 12 ANS, LIME, ORGEAT, MOUSSE D'ANANAS ET CHARTREUSE

## COCKTAILS EN BULLES

### SPARKLY ————— 15\$

#### ABSOLUT DOUCHEBAG (MIMOSA)

ABSOLUT APEACH, AMARETTO, GALLIANO, SIROP D'ORANGE, LIME, AMER À LA PÊCHE, MOUSSEUX

#### FASHIONISTA (MIMOSA)

COINTREAU, PURÉE DE FRAMBOISES, MOUSSEUX, FOAM À LA VANILLE

### BUBBLY ————— 22\$

#### AIX SOIXANTE-QUINZE (FRENCH 75)

CITADELLE GIN RÉSERVE VIEILLIT EN FÛT, VERMOUTH DE PROVENCE 30, CITRON, SIROP DE MIEL, VEUVE CLICQUOT

#### NEW CHAMPAGNE COCKTAIL

(CHAMPAGNE COCKTAIL)

CHINA CHINA LIQUEUR D'ORANGE BRÛLÉE, BOWMORE 12 ANS, ORANGE, VEUVE CLICQUOT

## CHAMPAGNE AU V E R R E

### DUVAL - LEROY ROSÉ 20\$

### VEUVE CLICQUOT BRUT 25\$



## G E N T L E M A N EN BOUTEILLE 20 OZ

### NEGRONI 60\$

GIN BOMBAY, DOLIN ROUGE, CAMPARI

### OLD FASHIONED 80\$

OLD FORESTER, SUCRE, ANGOSTURA

## COCKTAIL EN C A R A F E

### COWGIRL (MOJITO) 40\$

VODKA POLAR ICE, COINTREAU, FRAISES, MENTHE, COULIS DE FRAMBOISES, JUS DE FRUIT DE LA PASSION, POIVRE

### MOJITO 40\$

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, LIME, MENTHE, SIROP SIMPLE, SODA

### GIN ATELIER (GIN TONIC) 50\$

GIN BEEFEATER 24, TONIC, SERINGUE DE PURÉE DE CONCOMBRE, JUS DE LIME, CONCOMBRE

### CHARLIE'S PUNCH (PLANTER'S PUNCH) 50\$

3 SORTES DE RHUM, COINTREAU, ORGEAT, LIME, ANANAS, JUS D'ORANGE, SIROP DE CASSIS, SODA AU GINGEMBRE, AMER ZOMBIE MAISON





**Patrice Plante**  
MIXOLOGUE & ASSOCIÉ

LES « SUGGESTIONS »  
*de* **PATRICE**

**LE VRAI AMARETTO SOUR**

«Le prince charmant des demoiselles.  
Sans bar mix. On se donne rendez-vous  
pour un autre #MARDIFLIP ?»

AMARETTO DISARONNO,  
CITRON, BLANC D'ŒUF,  
AMER ANGOSTURA

10\$

**MOSCOW MULE**

«Créé dans les années 40, ce cocktail  
est un incontournable, surtout avec  
la bière au gingembre du pirate Jake.»

VODKA QUARTZ, LIME, BIÈRE AU  
GINGEMBRE THE GREAT JAMAICAN,  
AMER ANGOSTURA

10\$

**BOULEVARDIER**

« Vous ne me ferez jamais parler  
en mal du Negroni, *mais* cette  
version au bourbon est... disons...  
vraiment beaucoup meilleure. »

BOURBON OLD FORESTER, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE, ORANGE

13\$

**PAPER PLANE**

«À chaque fois que l'envie d'un digestif  
se fait sentir, cette version du Last Word  
est toujours, toujours, le cocktail qui  
me vient en tête.»

BOURBON BULLEIT, APÉROL,  
AMARO MONTENEGRO, CITRON,  
PAMPLEMOUSSE

13\$

# T R A D I T I O N N E L S

## A P É R O

### BLOODY CESAR 9\$

CANADA VODKA, CLAMATO, TABASCO, WORCESTERSHIRE, AMER AU CÉLERI

### LITCHI MARTINI 9\$

VODKA, SOHO, JUS DE CANNEBERGE ROUGE

### TOM COLLINS 9\$

ÉTATS-UNIS GIN, SIROP SIMPLE, JUS DE CITRON, SODA

### PIMM'S CUP 9\$

ANGLETERRE PIMM'S #1, LIMONADE, GINGER ALE

### COSMOPOLITAN 9.5\$

ÉTATS-UNIS VODKA, COINTREAU, JUS DE CANNEBERGE ROUGE, LIME

### CAIPIRINHA 10\$

BRÉSIL CACHAÇA, LIME, SIROP SIMPLE

### GIN FIZZ 10\$

NOUVELLE-ORLÉANS GIN, SIROP SIMPLE, JUS DE CITRON, SODA

### SPRITZ 12\$

ITALIE APÉROL, MOUSSEUX, SODA, ORANGE

### DRY MARTINI 13\$

ÉTATS-UNIS GIN OU VODKA, VERMOUTH SEC

## D I G E S T I F

### AMERICANO 9.5\$

ITALIE CAMPARI, VERMOUTH ROUGE, SODA

### CAFÉS FLAMBÉS 9.5\$

BRÉSILien, ESPAGNOL, BAILEY'S, B-52, IRLANDAIS

### GOD FATHER / GOD MOTHER 10\$

ÉTATS-UNIS SCOTCH, AMARETTO / VODKA, AMARETTO

### NEGRONI 11\$

ITALIE CAMPARI, VERMOUTH ROUGE, GIN, ZESTE D'ORANGE

### MANHATTAN 11\$

ÉTATS-UNIS RYE WHISKEY, VERMOUTH ROUGE, AMER ANGOSTURA, ZESTE D'ORANGE

### BLOOD & SAND 14\$

LONDRES SCOTCH SEC, VERMOUTH ROUGE, CHERRY BRANDY, JUS D'ORANGE

### SAZERAC 14\$

NOUVELLE-ORLÉANS RYE WHISKEY, ABSINTHE, SUCRE, AMER PEYCHAUD, CITRON

*Un classique,  
c'tun classique.*



## OLD FASHIONED

### GENTLEMAN 11\$

GENTLEMAN JACK, SIROP SIMPLE, AMER À LA CANNELLE OLD FASHIONED, AMER À L'ORANGE REAGAN #6, ZESTE D'ORANGE

### CLASSIQUE 13\$

BOURBON OLD FORESTER, SUCRE, AMER ANGOSTURA, ZESTE D'ORANGE

### CONTEMPORAIN 15\$

BOURBON WOODFORD RESERVE, ORANGE PILÉE, SUCRE DE CANNE, AMER ANGOSTURA, ZESTE D'ORANGE, SODA

### DÉGUSTATION 22\$

GENTLEMAN, CLASSIQUE ET CONTEMPORAIN



## *e x o t i q u e s*

---

### **MOJITO** 9\$

**CUBA** RHUM BLANC, JUS DE LIME,  
SIROP SIMPLE, MENTHE, SODA

### **HARVEY WALLBANGER** 9\$

**ÉTATS-UNIS** VODKA, GALLIANO, JUS D'ORANGE

### **MAI TAI** 9\$

**CALIFORNIE** RHUM BLANC, RHUM BRUN,  
COINTREAU, SIROP D'ORGEAT, LIME

### **SINGAPORE SLING** 9\$

**ASIE** GIN, LIQUEUR AUX CERISES,  
BÉNÉDICTINE, JUS D'ANANAS, JUS DE CITRON,  
SIROP DE GRENADINE, SODA

### **BLUE LAGOON** 9.5\$

**PARIS** VODKA, CURAÇAO BLEU, LIMONADE

### **SEX ON THE BEACH** 10\$

**FLORIDE** VODKA, SCHNAPP'S  
JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE

### **MARGARITA** 11\$

**MEXIQUE** TEQUILA, COINTREAU,  
JUS DE LIME, SEL

### **LONG ISLAND ICED TEA** 15\$

**ÉTATS-UNIS** VODKA, GIN, COINTREAU,  
RHUM BLANC, TEQUILA, JUS DE CITRON, COLA

### **ZOMBIE** 15\$

**ÉTATS-UNIS** BACARDI 151, RHUM AMBRÉ,  
RHUM NOIR, ABSINTHE DE L'ATELIER,  
JUS DE LIME, PAMPLEMOUSSE, ANANAS.

## BIÈRES EN FÛT

---

<b>BUD LIGHT</b> 6.25\$ ÉTATS-UNIS, BIÈRE LÉGÈRE 4 %	<b>GOOSE ISLAND</b> 7.5\$ CHICAGO, IPA 5.9 %
---	---

<b>BELLE GUEULE BLONDE D'ÉTÉ</b> 6.25\$ QUÉBEC, LAGER DE TYPE PILSNER 4.5 %	<b>HOEGAARDEN</b> 7.5\$ BELGIQUE, BIÈRE BLANCHE 5 %
--	--

<b>CHEVAL BLANC</b> 6.25\$ QUÉBEC, BIÈRE BLANCHE 5 %	<b>STELLA ARTOIS</b> 7.5\$ BELGIQUE, LAGER 5 %
---	---

<b>GRIFFON ROUSSE</b> 6.25\$ QUÉBEC, BIÈRE ROUSSE 5 %	<b>COBBLESTONE</b> 8\$ TORONTO, STOUT 4.2 %
--	--

## BIÈRES EN BOUTEILLE

---

<b>BECK'S 0</b> 5.5\$ ALLEMAGNE, LAGER 0 %	<b>CARLSBERG</b> 8\$ DANEMARK, PILSNER 5 %
---	---

<b>ALEXANDER KEITH'S RED</b> 6.75\$ NOUVELLE-ÉCOSSE, BIÈRE ROUSSE 5 %	<b>CORONA</b> 8\$ MEXIQUE, LAGER 4.6 %
--	---

<b>BUDWEISER</b> 6.75\$ ÉTATS-UNIS, BLONDE 5 %	<b>KRONENBOURG 1664</b> 8\$ FRANCE, BIÈRE BLANCHE 5 %
---	--

<b>SMIRNOFF ICE</b> 8.5\$ CANADA, COOLER 7 %
---



Créez votre  
propre assiette

# TAPAS

## de la TERRE



### BURRATA

AVEC TOMATES ET BASILIC  
BURRATA ( WITH TOMATOES AND BASIL )

VAR.

### OLIVES MARINÉES

FARCIES AUX AMANDES, PIMENTS ET ANCHOIS  
MARINATED OLIVES ( STUFFED WITH ALMONDS,  
PEPPERS AND ANCHOVIES )

5.5\$

### CHOIX DE CHARCUTERIES

PORTION DE 50G  
SELECTION OF DELICATESSEN MEAT ( 50G )

6.5\$ / 8.5\$

### CHOIX DE FROMAGES

PORTION DE 50G  
SELECTION OF CHEESE ( 50G )

7\$

### SAUCISSON ENTIER

MOUTARDE DE MEAUX ET CORNICHONS  
WHOLE SAUSAGE ( MEAUX MUSTARD AND PICKLES )

8\$

### TERRINE DE GIBIER MAISON

KETCHUP DE TOMATES MAISON  
HOMEMADE GAME TERRINE ( HOMEMADE KETCHUP )

8.5\$

### TATAKI DE BISON

MAYONNAISE À LA TRUFFE  
BISON TATAKI ( TRUFFLE MAYONNAISE )

11\$

## de la MER



### HUÎTRES

UNITÉ / SIX / DOUZAINÉ  
OYSTERS ( ONE / SIX / TWELVE )

3.5\$ / 17\$ / 32\$

### SAUMON FUMÉ

CÂPRES, OIGNON, CITRON  
SMOKED SALMON ( CAPERS, ONION, LEMON )

9.5\$

### COCKTAIL DE CREVETTES

SAUCE AU BRANDY, MAYONNAISE À LA MENTHE  
SHRIMP COCKTAIL ( BRANDY SAUCE, MINT MAYONNAISE )

10\$

### TATAKI DE THON

SALADE DE WAKAME  
TUNA TATAKI ( WAKAME SALAD )

10.5\$

### CEVICHE DE PÉTONCLE À LA FRAISE

SCALLOP CEVICHE WITH STRAWBERRIES

11\$

### PATTES DE CRABE

1/2 CRABE  
CRAB LEGS ( 1/2 CRAB )

16\$

---

### PLATEAU DE FRUITS DE MER 75\$

HUÎTRES, CREVETTES, PÉTONCLES, CRABE, HOMARD  
SEAFOOD PLATTER ( OYSTERS, SHRIMPS, SCALLOPS,  
CRAB, LOBSTER )

---

# H U Î

## SHOOTERS D'HUÎTRES

À L'UNITÉ : 1X / 2X / 3X

7\$ / 6\$ / 5\$

### VODKALER UN SHOT !

VODKA BELVEDERE, GLAMATO,  
BITTER CÉLÉRI, SAUCE WORCESTERSHIRE,  
JUS DE CITRON, SAUCISSON EN DÉCO

### #4-1-HUÎTRE

GIN ROMEO, PURÉE DE CONCOMBRE,  
JUS DE LIME, BITTER AU PAMPLEMOUSSE,  
BASILIC EN DÉCO

### POURQUOI Y'ONT DU PAMPLEMOUSSE EUX ?

PROSECCO, APÉROL, BITTER  
PEYCHAUD, GINGEMBRE EN DÉCO



Puis fut

# LA FAIM

BOUFFE

## ENTRÉES

<b>SOUPE DU JOUR</b> SOUP OF THE DAY	5.5\$
<b>SALADE VERTE DE L'ATELIER</b> ATELIER'S GREEN SALAD	6\$
<b>RONDELLES D'OIGNON À LA BIÈRE</b> BEER-BATTERED ONION RINGS	8.5\$
<b>MAC &amp; CHEESE BACON ET TRUFFE</b> TRUFFLED BACON MAC & CHEESE	10\$
<b>ACCRAS DE MORUE AU PARIKA ET SALSA DETOMATES AU GINGEMBRE</b> COD ACCRAS WITH PAPRIKA AND FRESH TOMATO-GINGER SALSA	12\$
<b>RILLETTES DE CANARD À L'ORANGE ET CONFIT DE FIGUE</b> DUCK RILLETTES WITH ORANGE AND FIG CONFIT	13.5\$
<b>POUTINE DE L'ATELIER AU PULLED PORK</b> ATELIER'S POUTINE WITH PULLED PORK	14.5\$
<b>HUÎTRES ROCKEFELLER (5)</b> ROCKEFELLER OYSTERS (5)	16\$
<b>NACHOS DE L'ATELIER AU PULLED PORK</b> ATELIER'S NACHOS WITH PULLED PORK	16\$
<b>GRAVLAX DE SAUMON MAISON</b> SALMON GRAVLAX	16.5\$
<b>BROCHETTES DE HOMARD ET BOCCONCINI</b> LOBSTER AND BOCCONCINI SKEWERS	16.5\$

T R E S

MERCREDIS

CINQ À ——— 1\$  
HUÎTRE *l'huître*

OU

75\$ H U Î T R E S  
+ B U L L E S  
PENDANT 2H À VOLONTÉ

LE PAIN EST APPORTÉ SUR DEMANDE

# TARTARES

4 OZ 8 OZ

**TARTARE AUX 2 SAUMONS, YOGOURT GREC, CÂPRES, MANGUE & CORIANDRE**

13.5\$ 23\$

2 SALMONS TARTARE, GREEK YOGURT, CAPERS, MANGO & CORIANDER

**TARTARE DE SAUMON À L'HUILE DE HOMARD**

14.5\$ 24\$

SALMON TARTARE WITH LOBSTER OIL

**TARTARE DE BOEUF « OLD SCHOOL »**

15.5\$ 26\$

BEEF TARTARE OLD SCHOOL-STYLE

**TARTARE DE BISON AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES & PERSILLADE**

16\$ 27\$

BISON TARTARE WITH WILD MUSHROOMS AND PERSILLADE

**TARTARE DE THON\* AU VINAIGRE DE CITRON, AVOCAT, ANANAS & TOBIKO**

16.5\$ 27.5\$

TUNA\* TARTARE WITH LEMON VINEGAR, AVOCADO, PINEAPPLE & TOBIKO

**TARTARE DE BOEUF & HOMARD FAÇON SURF' N' TURF**

18.5\$ 30\$

BEEF AND LOBSTER TARTARE, SURF' N' TURF STYLE

**TRILOGIE DE TARTARES AU CHOIX\*\***

33\$

TRIO OF TARTARES OF YOUR CHOICE\*\*

\* CERTIFIÉ ÉCO-RESPONSABLE \* ECO-FRIENDLY CERTIFIED

\*\* EXTRA 2\$ TARTARE DE HOMARD \*\* EXTRA 2\$ LOBSTER TARTARE

4 OZ SERVI AVEC CROÛTON  
SERVED WITH CROUTON

8 OZ SERVI AVEC FRITES & SALADE VERTE DE L'ATELIER  
SERVED WITH FRENCH FRIES AND ATELIER'S GREEN SALAD

**OU CHOIX DE REMPLACEMENT :**

OR REPLACEMENT CHOICE :

*salade césar* +3.5\$

CÆSAR SALAD

*rondelles d'oignon à la bière* +3.5\$

BEER-BATTERED ONION RINGS

*salade de betteraves* +5\$

YELLOW BEET SALAD

*mac & cheese bacon et truffe* +5.5\$

TRUFFLED BACON MAC & CHEESE

*poutine de l'Atelier au pulled pork* +7\$

ATELIER'S POUTINE WITH PULLED PORK





# BURGERS

**BURGER DE PULLED PORK,  
SALADE DE CHOU, SAUCE B.B.Q  
CAROLINE** 16.5\$

PULLED PORK BURGER WITH COLESLAW  
AND CAROLINA BBQ SAUCE

**CHEESEBURGER DE BŒUF  
ANGUS ET BACON** 18\$

ANGUS BEEF CHEESEBURGER  
WITH BACON

**BURGER AU POULET  
CROUSTILLANT, B.L.T.  
ET MAYONNAISE CHIPOTLE** 18.5\$

CRISPY CHICKEN BURGER, BLT  
AND CHIPOTLE MAYONNAISE

**GUEDILLE AU HOMARD** 19\$

LOBSTER ROLL

## salades

**SALADE CÉSAR\*** 8.5\$

CÆSAR SALAD\*

**SALADE DE HARICOTS VERTS FINS  
AUX LARDONS ET FROMAGE DE CHÈVRE** 9\$

THIN GREEN BEAN SALAD WITH LARDONS  
AND GOAT CHEESE

**SALADE DE BETTERAVE JAUNE, LARDONS,  
FROMAGE DE CHÈVRE ET NOIX** 10\$

YELLOW BEET SALAD, LARDONS, GOAT CHEESE  
AND WALNUTS

**SALADE TIÈDE DE SAUMON GRILLÉ,  
VINAIGRETTE AUX PETITS FRUITS** 22.5\$

WARM GRILLED SALMON SALAD,  
BERRY VINAIGRETTE

\* EXTRA 7.5\$ POULET CROUSTILLANT EXTRA 7.5\$ CRISPY CHICKEN

## POUR CARNI- LES VORES *Indécis*

**TRILOGIE DE MINI BURGERS AU CHOIX\*** 22\$

TRIO OF MINI BURGERS OF YOUR CHOICE\*

\* EXTRA 2.5\$ GUEDILLE AU HOMARD \* EXTRA 2.5\$ LOBSTER ROLL

## PLATS DE RÉSISTANCE

**ARRIVAGE DU JOUR, SAUCE DU CHEF  
ET PURÉE DE PANAIS AU PARMESAN** VAR.

CATCH OF THE DAY, CHEF'S SAUCE AND  
MASHED PARSNIPS WITH PARMESAN

**BAVETTE DE BOEUF AAA ANGUS 6 OZ,  
SAUCE À L'ÉCHALOTE ET ESTRAGON, FRITES ET SALADE** 23\$

GRILLED ANGUS FLANK STEAK AAA 6 OZ, SHALLOT  
AND TARRAGON SAUCE, FRENCH FRIES AND SALAD

**CANNELLONI DE HOMARD, RICOTTA ET ÉPINARD,  
PURÉE DE COURGE BUTTERNUT, SAUCE BISQUE POIRE ET MIEL** 27\$

LOBSTER CANNELLONI WITH RICOTTA AND SPINACH,  
MASHED BUTTERNUT SQUASH, PEAR AND HONEY BISQUE SAUCE

**SHORT RIB DE BŒUF BRAISÉE,  
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS** 29\$

BRAISED BEEF SHORT RIB, POTATO SALAD  
WITH LARDONS

**FILET MIGNON AAA ANGUS 8 OZ, SAUCE AU POIVRE VERT,  
TOMBÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, POMMES DE TERRE  
AU PARMESAN ET MAYONNAISE À L'HUILE DE TRUFFE** 39\$

GRILLED ANGUS BEEF FILLET AAA 8 OZ,  
GREEN PEPPERCORN SAUCE, SAUTEED WILD  
MUSHROOMS, PARMESAN ROASTED POTATOES  
AND TRUFFLE MAYONNAISE

**EXTRA**  
*queue de homard* +13\$  
LOBSTER TAIL

# CARTE DES

## VINS ROSÉS



<b>DOMAINE DE L'ANGE GARDIEN</b> PRODUIT DU TERROIR, QUÉBEC	7 <sup>5</sup>	34 <sup>5</sup>
<b>PÉTALE DE ROSE</b> CÔTES DE PROVENCE, FRANCE		50 <sup>5</sup>

## VINS BLANCS



<b>S. DE LA SABLETTE</b> SAUV. BLANC, FRANCE	7 <sup>5</sup>	34 <sup>5</sup>
<b>MOSCATO, JACOB'S CREEK</b> PERLANT DEMI-SEC, AUSTRALIE		36 <sup>5</sup>
<b>PYRÈNE "CUVÉE MARINE"</b> SAUV. / ASSEMBLAGE, VDP DE FRANCE		38 <sup>5</sup>
<b>BARTON &amp; GUESTIER *</b> CHARDONNAY RÉSERVE, FRANCE	8 <sup>5</sup>	40 <sup>5</sup>
<b>ORESTIADI *</b> PINOT GRIGIO, IGT, ITALIE	8 <sup>5</sup>	40 <sup>5</sup>
<b>JACOB'S CREEK</b> CHARDONNAY RÉSERVE, AUSTRALIE	9 <sup>5</sup>	45 <sup>5</sup>
<b>KIM CRAWFORD</b> SAUV. BLANC, NOUVELLE-ZÉLANDE	10.5 <sup>5</sup>	52 <sup>5</sup>
<b>VOUVRAY, LES PROMENADES *</b> CHENIN BLANC, FRANCE	12 <sup>5</sup>	60 <sup>5</sup>
<b>CHÂTEAU DE MALIGNY, CHABLIS</b> VIGNE DE LA REINE, FRANCE		65 <sup>5</sup>

## VINS ROUGES



### FRANCE

<b>TAUTAVEL, GÉRARD BERTRAND</b> GRENACHE / SYRAH, CÔTES DU ROUSSILLON	45 <sup>5</sup>	
<b>CHÂTEAU PAUL MAS</b> SYRAH, GRENACHE, CÔTEAUX DU LANGUEDOC	10 <sup>5</sup>	50 <sup>5</sup>
<b>CHÂTEAU FLEUR DE LISSE *</b> SAINT-ÉMILION, BORDEAUX		75 <sup>5</sup>
<b>IRANCY — VEAUPESSIOT</b> VIN DE BOURGOGNE, 2010		110 <sup>5</sup>

### ITALIE

<b>MEZZACORONA</b> PINOT NOIR, DOLOMITI	8 <sup>5</sup>	40 <sup>5</sup>
<b>NESPOLINO *</b> SANGIOVESE / MERLOT, TOSCANE	8 <sup>5</sup>	40 <sup>5</sup>
<b>LA BRANCAIA "TRE"</b> SANGIOVESE, TOSCANE		60 <sup>5</sup>
<b>IL GRIGGIO RISERVA</b> SAN FELICE, CHIANTI CLASSICO	14 <sup>5</sup>	69 <sup>5</sup>
<b>INFERI — MARAMIERO</b> MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ABRUZZES, 2011		85 <sup>5</sup>
<b>LUCENTE — LA VITE</b> MERLOT / SANGIOVESE / CAB., TOSCANE		85 <sup>5</sup>

### ITALIE ( SUITE )

<b>CÀ DEL PAZZO, CAPARZO</b> SANGIOVESE / CABERNET SAUVIGNON, TOSCANE		90 <sup>5</sup>
<b>BERRETTA *</b> BRUNELLO DI MONTALCINO, TOSCANE		120 <sup>5</sup>

### USA

<b>WASHINGTON HILL WINERY</b> MERLOT, WASHINGTON		45 <sup>5</sup>
<b>CEDAR ROCK *</b> CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIE		45 <sup>5</sup>
<b>RAVENSWOOD</b> ZINFANDEL, CALIFORNIE		50 <sup>5</sup>
<b>DREAMING TREE *</b> CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIE	10 <sup>5</sup>	50 <sup>5</sup>
<b>SLINGSHOT *</b> CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY		70 <sup>5</sup>
<b>CANNONBALL</b> CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY, CALIFORNIE, 2011	14 <sup>5</sup>	80 <sup>5</sup>
<b>BONANNO</b> CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY, CALIFORNIE, 2013		90 <sup>5</sup>
<b>ERATH — PRINCE HILL</b> PINOT NOIR, DUNDEE HILLS, OREGON, 2007		115 <sup>5</sup>



# VINS

## ESPAGNE

**ESPELT SAULO** 40\$  
GRENACHE / CARIGNAN, CATALOGNE

**BO BONHOMME \*** 9\$ 45\$  
ASSEMBLAGE, JUMILLA, ALICANTE

## AUTRES

**MC GUIGAN** 7\$ 33\$  
SHIRAZ, AUSTRALIE

**THE WOLFTRAP** 42\$  
SYRAH / MOURVÈDRE, AFRIQUE DU SUD

**WYNDHAM ESTATE, 12 BROTHERS** 10\$ 50\$  
SHIRAZ / CABERNET SAUVIGNON,  
AUSTRALIE

**VINA CHOCOLAN, GRAN RESERVA** 55\$  
SYRAH, VALLE DEL MAIPO, CHILI

**NINQUÉN "MOUTAIN VINEYARD" \*** 14\$ 69\$  
CABERNET SAUVIGNON / SYRAH, CHILI

**PENFOLDS, BIN 9 \*** 75\$  
CABERNET SAUVIGNON, AUSTRALIE

**HENRY'S SEVEN — HENSCHKE** 100\$  
SHIRAZ / GRENACHE / VIOGNIER,  
BAROSSA, AUSTRALIE, 2010

**PEARL MORISSETTE \*** 100\$  
CABERNET FRANC, NIAGARA, CANADA

## CIDRES & PORTOS



### DOMAINE PINNACLE, QUÉBEC

**CIDRE TRANQUILLE, "VERGER SUD"** 28\$

**CIDRE DE GLACE LIQUOREUX** 375 ML 33\$

**CIDRE MOUSSEUX, "VERGER SUD"** 35\$

**PASSITO LIQUOROSO**  
PELLEGRINO, ITALIE

6\$ 50\$

**GRAHAM'S, LBV**  
DO PORTO, PORTUGAL

6\$ 50\$

**GRAHAM'S TAWNY 10 ANS**  
DO PORTO, PORTUGAL

10\$ 75\$

## champagnes & mousseux



**PROSECCO RUFFINO** 8\$ 45\$

**CHANDON, RESERVE BRUT** 15\$ 75\$

**DUVAL LEROY ROSÉ** 20\$ 120\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**VEUVE CLICQUOT BRUT** 25\$ 125\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**VEUVE CLICQUOT BRUT — ROSÉ** 145\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**MOET & CHANDON ICE** 145\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**LAURENT-PERRIER — CUVÉE BRUT ROSÉ** 180\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**MOET & CHANDON — GRAND VINTAGE ROSÉ** 250\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, 1999

**DOM PÉRIGNOM BRUT** 399\$  
VINTAGE, 2004

## GROS FORMATS



**1500 ML**  
**VEUVE CLICQUOT BRUT** 250\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**1500 ML**  
**VEUVE CLICQUOT BRUT — ROSÉ** 275\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**1500 ML**  
**BOLLINGER — BRUT ROSÉ** 330\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**1500 ML**  
**LAURENT-PERRIER — CUVÉE BRUT ROSÉ** 360\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**3000 ML**  
**MOET & CHANDON BRUT** 800\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**3000 ML**  
**VEUVE CLICQUOT BRUT** 875\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

# choix du sommelier.

## VINS +++ ROUGES



### FRANCE

**DELAS — SAINT-ÉPINE** 140\$  
SAINT-JOSEPH, CÔTE DU RHÔNE, 2011

**LES BERTINS 1<sup>ER</sup> CRU —  
DOMAINE CHANTAL LESCUR** 140\$  
POMMARD, NUITS-SAINT-GEORGES, 2010

**CHATEAU BELAIR — SAINT ÉMILION** 300\$  
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ, BORDEAUX, 2005

### USA

**ANTICA — ANTINORI** 130\$  
CABERNET SAUVIGNON,  
NAPA VALLEY, CALIFORNIE, 2013

**KEN WRIGHT CELLARS** 180\$  
PINOT NOIR, SOVOYA, OREGON, 2010

**PAHLMAYER** 185\$  
PINOT NOIR, SONOMA COAST, 2010

**ONE POINT FIVE — SHAFER** 190\$  
CABERNET SAUVIGNON,  
NAPA VALLEY, CALIFORNIE, 2011

**L'AVENTURE ESTATE —  
CUVÉE PASO ROBLES** 225\$  
CABERNET / SYRAH, CALIFORNIE, 2011

**MA DANSEUSE -  
PETER MICHAEL WINERY** 280\$  
PINOT NOIR, SONOMA COUNTY, 2011

### ITALIE

**CORTE GIARA — ALLEGRINI** 125\$  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, VENETIE, 2012

**CROCE DEL GAL — BENEDETTI** 150\$  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, VENETIE, 2006

**3000 ML  
LIANO — UMBERTO CESARI** 240\$  
SANGIOVESE / CABERNET SAUVIGNON, 2011

**ORNELLAIA** 389\$  
BOLGHERI, 2012

**5000 ML  
IL GRIGIO — SAN FELICE** 460\$  
CHIANTI CLASSICO, 2010

### AUTRES

**1500 ML  
BUNNY — GRANGE OF PRINCE EDWARD** 150\$  
GAMAY PINOT NOIR - VQA, ONTARIO, CANADA, 2010

**1500 ML  
CHOCOLATE BLOCK** 175\$  
WESTERN CAPE, AFRIQUE DU SUD, 2014

**1500 ML  
OSOYOOS LAROSE — LE GRAND VIN** 195\$  
VALLÉE DE L'OKANAGAN, CANADA, 2011

**CHACRA — TREINTA Y DOS** 250\$  
PINOT NOIR, PATAGONIA, ARGENTINE, 2012

**1500 ML  
CHEVAL DES ANDES** 450\$  
MENDOZA, ARGENTINE, 2008

## VINS +++ BLANCS



**CASTELLO DI POMINO** 80\$  
BENEFIZIO DI RISERVA, TOSCANE, ITALIE

**MER SOLEIL** 80\$  
CHARDONNAY, CALIFORNIE, 2012

**LES GRÉCHONS — DOMAINE CHEVALIER** 140\$  
LADOIX 1<sup>ER</sup> CRU, BOURGOGNE, FRANCE

**NEWTON** 149\$  
CHARDONNAY, NAPA VALLEY, ÉTATS-UNIS, 2012

**HENRI-BOURGEOIS - ETIENNE HENRI** 150\$  
SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE, FRANCE, 2013

## champagnes +++



**BOLLINGER 007** 399\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, 2009

**GOSSET CELEBRIS — ROSÉ EXTRA BRUT** 450\$  
ROSÉ EXTRA BRUT, 2003

**KRUG — GRANDE CUVÉE BRUT** 500\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**CRISTAL ROEDERER** 600\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM

**1500 ML  
CRISTAL BRUT** 1499\$  
CHAMPAGNE, FRANCE, NM



# SHOOTERS

## CRÉATIONS DE LA

Par Anthony Grenier

**AYAYAYE RAMON** 5\$  
RHUM BLANC, GOLDSCHLÄGGER,  
ORGEAT, LIME, TABASCO

Par Vickie Dupperé

**KISS ME** 5\$  
LIQUEUR DE SUREAU, CHERRY BRANDY,  
LIME, FRUITS DE LA PASSION,  
AMER À LA CERISE ET À LA VANILLE

Par Yury Feultaut

**LE CONTREBANDIER** 5\$  
RHUM KRAKEN, ORGEAT, LIME,  
BIÈRE AU GINGEMBRE OLD TYME

Par Kevin Gaffney

**LE BEC SUCRÉ** 5\$  
COINTREAU, CRÈME DE CACAO,  
CITRON, AMER AU CHOCOLAT MOLE

Par Samuel Breton

**CANADIAN SKIDOO BOMB** 5.5\$  
CANADIAN CLUB 100% RYE,  
SORTILÈGE, BIÈRE ROUSSE

## FAMILLE

Par Patrick Beaulieu

**SOURPUSS MAISON** 5.5\$  
CALVADOS BOULARD, CRÈME DE CASSIS  
MONNA & FILLES, CITRON, SIROP D'ÉRABLE

Par Louis-Félix Boucher

**GET NAKED** 6\$  
CHARTREUSE VERTE, MEZCAL,  
ANANAS, LIME, AMER ANGOSTURA

Par Jeffrey Labrie

**LA PISCINE** 6\$  
VERMOUTH ROUGE, CAMPARI,  
MOUSSEUX SEC, TRAIT D'ANGOSTURA  
BITTERS

Par Marie-Camille Désy

**L'ERREUR** 6\$  
WHISKEY CROWN ROYAL,  
SIROP D'ÉRABLE, MOUSSEUX ROEDERER

Par Marie-Camille Désy

**L'ERREUR MONUMENTALE** 8\$  
CANADIAN CLUB 100% RYE, SIROP  
DEMERARA, VEUVE CLIQUOT

## LES INCONTOURNABLES

**BABY-TINY-MINI-MAI-TAI** 5\$  
RHUM KRAKEN, RHUM BLANC,  
COINTREAU, ORGEAT, LIME

**BÛCHERONS** 5\$  
JAMESON, SIROP D'ÉRABLE,  
BACON

**BARBU** 6.5\$  
SAMBUCA NOIRE, ESPRESSO

**FLAMING LAMBORGHINI \*** 20\$  
BAILEY'S, CURAÇAO BLEU, KAHLUA,  
SAMBUCA, BACARDI 151

**SUCKER PUNCH \*** 30\$  
ABSOLUT POMMES VERTES, MIDORI,  
LIME, ALCOOL 94%

## Bouteilles

26 OZ 40 OZ

### ATELIER

115\$

ABSINTHE ATELIER 500 ML  
VODKA ATELIER 700 ML

### RÉGULIÈRES

120\$ 150\$

VODKA POLAR ICE  
GIN TANQUERAY  
WHISKY JAMESON  
TEQUILA EL JIMADOR  
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS  
RHUM KRAKEN  
JAGERMEISTER

### PREMIUM

160\$ 205\$

VODKA BELVEDERE  
RHUM BARCELO  
TEQUILA PATRON CAFÉ  
GIN HENDRICKS  
WOODFORD RESERVE "STRAIGHT"

### ULTRA PREMIUM

250\$

REMY MARTIN VSOP  
TEQUILA PATRON SILVER  
GIN MONKEY 47 500 ML

### GROS FORMATS

VODKA ABSOLUT 1750 ML 230\$  
VODKA BELVEDERE 1750 ML 345\$  
VODKA CRYSTAL HEAD 1750 ML 400\$  
JACK DANIEL'S 3000 ML 425\$  
WHISKY JAMESON 4500 ML 575\$  
VODKA ABSOLUT 4500 ML 715\$  
VODKA GREY GOOSE 4500 ML 1265\$

*Il était une fois*



**4 ANS**

ÉTÉ 2012

*Ouverture* DE  
**L'ATELIER**  
LE PREMIER  
*bar à* **COCKTAILS**  
DE QUÉBEC

FÉVRIER À  
SEPTEMBRE 2015

AGRANDISSEMENT  
M A J E U R

SORTIE  
DE

NOTRE  
PROPRE



*& Vodka  
Absinthe*

NOVEMBRE  
2015

FÉVRIER  
2016

**800 000**  
CLIENTS

**400 000**  
COCKTAILS

**200 000**  
TARTARES

**27 000**  
FANS FACEBOOK

**3** SOIRÉES



JEUDREDIS  
**TRIPLE**  
TON CASH

**"LA SOIF DU  
SAMEDI SOIR"**

**1**  
*adresse*

624, GRANDE ALLÉE EST  
418 522.2225  
BISTROLATELIER.COM

/ BISTROLATELIER

@BISTROATELIER