



Carte des vins / Wine list

Vins blancs / White Wines

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Chardonnay, Albizzia, Frescobaldi, Toscane 2011 (Italie)	7,00 \$	35 \$
Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux 2010 (France)		38 \$
Cuvée Charlotte, Le Domaine les Brome, Québec 2011 (Canada)	8,00 \$	40 \$
Pinot Grigio, Santa Margherita, Valdadige 2010 (Italie)		42 \$
Sauvignon Blanc, Oyster Bay, Marlborough 2011 (Nouvelle Zélande)	9,00 \$	45 \$
Chardonnay, Château St-Jean, Californie 2010 (États-Unis)		48 \$
Riesling Echos, Tawse Winery, Niagara 2009 (Canada) - Vin bio		49 \$
Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie, André-Michel Bregeon, Loire 2010 (France)		50 \$
Chablis, La Vigne de la reine, Château De Maligny, Bourgogne 2010 (France)		55 \$
Sancerre, La Bourgeoise, Henri Bourgeois, Loire 2010 (France)		65 \$
Chardonnay, Village Réserve, Le Clos Jordanne, Niagara 2008 (Canada)		66 \$
Montmains 1 ^{er} Cru, J.-M. Brocard, Bourgogne 2009 (France)		90 \$



LA TABLE DU MANOIR

44, Côte du Palais
Vieux-Québec, QC Canada G1R 4H8
1 800 463-6283 (Canada et États-Unis)

Pour les groupes de 10 personnes et plus,
des frais de service de 15%
seront ajoutés à la facture.

Vins rosés / « Rosé » Wines

Détente, Domaine les Bromes, Québec 2011 (Canada)	7,00 \$	35 \$
Roseline Prestige, Château Ste-Roseline, Côtes de Provence 2011 (France)	8,00 \$	40 \$
Vin gris de cigare, Bonny Doon, Californie 2009 (États-Unis)		52 \$

Vins rouges / Red Wines

Cabernet Sauvignon, Woodbridge, Californie 2010 (États-Unis)		35 \$
Campo Ceni, Barone Ricasoli, Toscane 2010 (Italie)	7,50 \$	38 \$
Catala, Magellan, Côtes du Roussillon 2010 (France)		39 \$
Cuvée Julien, Le Domaine les Brome 2011 Québec (Canada)	8,00 \$	40 \$
Merlot, Pepperwood, Sebastiani, Californie 2009 (États-Unis)		42 \$
Syrah, Estrada Creek, Californie 2009 (États-Unis)	9,00 \$	45 \$
Santes, Portal Del Montsant 2009 (Espagne)		47 \$
Devois des Agneaux D'Aumelas, Languedoc 2009 (France)		48 \$
Sangiovese, Umberto Cesari, Émilie-Romagne 2009 (Italie)		48 \$
Cabernet Sauvignon, The Show, Three Thieves 2010, Californie (États-Unis)		50 \$
Pinot Noir, Vieille Vignes, Nicolas Potel, Bourgogne 2010 (France)		52 \$
Petite Syrah, Greg Norman, Californie 2008 (États-Unis)		53 \$
Vacqueyras, Montirius, Christine et Éric Saurel, Côtes-du-Rhône 2011 (France)		54 \$
Barbera d'Asti, La Tota, Marchesi Alfieri, Piémont 2009 (Italie)		55 \$
Shiraz, Bin 2, Penfold's 2009 (Australie)		57 \$
Château Cambon la Pelouse, Cru Bourgeois, Haut-Médoc 2006 (France)		63 \$
Pétales d'Osoyoos, Osoyoos-Larose, Okanagan Valley 2008 (Canada)		65 \$
Cabernet Sauvignon, Farnito, Carpineto, Toscane IGT 2006 (Italie)		65 \$
Les Remparts de Ferrière, Château Ferrière, Margaux, Bordeaux 2006 (France)		75 \$
Cabernet Sauvignon Arrowood, Californie 2007 (États-Unis)		85 \$
Château Trianon, St-Émilion Grand Cru, Bordeaux 2006 (France)		95 \$
Pinot Noir Laurène, Domaine de Drouhin, Oregon 2007 (États-Unis)		105 \$
Cabernet Sauvignon, Cinq cépages, Château St Jean, Californie 2006 (États-Unis)		170 \$

Vins effervescents / Sparkling Wines

	Verre	Bouteille
Brutus, Charles Meunier, mousseux, Québec (Canada)	6,00 \$	35 \$
Château Moncontour, mousseux brut, Vouvray 2009 (France)		48 \$
Mumm Napa, mousseux rosé, Californie (États-Unis)		75 \$

Champagnes

	120 ml	750 ml
Mumm Cordon Rouge, Champagne brut (France)	19,00 \$	115 \$
Piper-Heidsieck, Champagne brut (France)		99 \$
Veuve Clicquot Ponsardin, Champagne brut (France)		140 \$

Vins de dessert et produits locaux

Viognier Gourmand, Michel Gassier, Languedoc (France) 750 ml	5,00 \$	65 \$
Warre's Otima, Tawny 10 ans (Portugal) 500 ml	7,00 \$	55 \$
Warre's Otima, Tawny 20 ans (Portugal) 500 ml	10,00 \$	85 \$
Vidal, Late Harvest, Inniskillin, Niagara (Canada) 350 ml	8,00 \$	45 \$
Cryomalus, Cidre de glace, Domaine Antolino Brongo (Canada) 375 ml	9,00 \$	58 \$
Domaine des Salamandres, Poire de glace, Québec (Canada) 200 ml	14,00 \$	58 \$
La trilogie de vins de dessert du Québec (Pommes, poires et raisins - 1,5 once x 3)	20,00 \$	
Cidre de glace, Pinnacle Réserve, Estrie (Canada) 375 ml	12,00 \$	78 \$
Vidal, Icewine, Inniskillin, Niagara (Canada) 375 ml	15,00 \$	95 \$
Le Coureur des Bois (Liqueur à la crème et sirop d'érable)	7,00 \$	
Le Caribou (apéritif)	5,00 \$	
Le Sortilège (Whisky à l'érable)	6,00 \$	
Crème de Cidre de glace, Domaine Pinnacle	7,00 \$	