



Bar et vin



HÔTEL
MANOIR VICTORIA
★★★★
VIEUX-QUÉBEC

Bar ouvert

PRIX EN DOLLAR \$ AVANT TAXES ET SERVICE

BAR DE BASE

Vin maison	7
Sélection du sommelier	8,5
Bière boréale	6
Bloody Mary	7

ALCOOLS RÉGULIERS

Vodka Polar Ice	6
Canadian Club	6
Havana Club blanc	6
Havana Club añejo	6
Jack Daniel's	6
Beefeater	6
Vermouth	6

LIQUEURS DE BASE

Bailey's	6
----------	---

ALCOOLS SUPÉRIEURS

7	Crown Royal
8,5	Grey Goose
6	Gin Bombay
7	Rémy Martin V.S.
	Rémy Martin V.S.O.P.
	Grand Marnier

6	Glenmorangie
---	--------------

AUTRES ALCOOLS SUR DEMANDE

6	Dry Martini
6	Vodka Martini
6	Cosmopolitain
	Boissons gazeuses
	Eau minérale

Bar payant

PRIX INCLUANT LES TAXES. LES FRAIS DE 15% SONT EN SUS.

	Vin maison	8,25
6,5	Sélection du sommelier	9,75
8	Bière boréale	7
6,5	Bloody Mary	8,25
8	_____	
10	Vodka Polar Ice	7
7	Canadian Club	7
9	Havana Club blanc	7
	Havana Club añejo	7
	Jack Daniel's	7
	Beefeater	7
10	Vermouth	7
10	_____	
10	Bailey's	7
3,5	_____	
3,5	Crown Royal	7,5
	Grey Goose	9,25
	Gin Bombay	7,5
	Rémy Martin V.S.	9,25
	Rémy Martin V.S.O.P.	11,5
	Grand Marnier	8,25
	Glenmorangie	10,5

	Dry Martini	11,5
	Vodka Martini	11,5
	Cosmopolitain	11,5
	Boissons gazeuses	4
	Eau minérale	4

L'hôtel fournira gratuitement les services d'un barman en autant que les ventes soient d'au moins 300,00 \$ avant taxes.

Si ce n'est pas le cas, l'hôtel vous facturera des frais de service de 120 \$.

Fin du service à 1:00 du matin.

Ouverture du bar après 1:00 du matin (fermeture 3:00 du matin) :

380,00 \$ de frais de service vous seront facturés.



Vins

BLANC

- Le Vin de table du Bistro
- Chenin Blanc, Arum Fields, Darling Cellars, Darling District, Afrique du Sud
- Riesling, Brickyard, Custom Crush, Niagara, Ontario, Canada
- Roussanne, Les Fiefs d'Aupenac, Saint-Chinian, Languedoc, France
- Sauvignon Blanc, Pierre à Feu, Domaine Ricard, Touraine, Loire, France
- Pinot Grigio, Ca'Di Frara, Lombardie, Italie
- Viognier, Domaine Coulon, Languedoc, France
- Chardonnay, Philippe-le-Hardi, Clos de la Chaise Dieu, Bourgogne, France
- Chardonnay, St. Clement Vineyards, Napa Valley, Californie, États-Unis

ROUGE

- 33 Le Vin de table du Bistro
- 40 Maréchal Foch, Ste-Croix, Les Petits Cailloux, Québec, Canada
- 43 G.S.M. Les Vins de Vienne, Les Cranilles, Rhône, France
- 45 Gamay, Pinot Noir, Burger Blend, 13th Street, Niagara, Ontario, Canada
- 48 Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Red Stone Winery, Niagara, Ontario, Canada
- 50 Pinot Noir, Cloudline, Willamette Valley, Oregon, États-Unis
- 53 Barbera d'Asti, Gallega Nelle Stelle, Cascina Roera, Piémont, Italie
- 58 Cabernet Sauvignon, Souverain, Napa Valley, Californie, États-Unis
- 68 La Syrah Jean-Luc Boulay, Languedoc, France

ROSÉ

- 33 Roze, Les Artisans du Terroir St-Pépin, Ste-Croix, Québec, Canada 35
- 40 Tempranillo Rosado, Bodegas Latue, La Mancha, Espagne 40
- 45 Triomphe, Southbrook Vineyard, Cab. Franc. Niagara, Canada 45

EFFERVESCENTS

- 50 Prosecco, Zonin, Venetie, Italie 43
- 53 Michel Jodoin, Cidre Rosé, Québec Canada 50
- 55 Domaine l'Orpailleur, Brut, Québec, Canada 55
- 99 Goerg, Blanc de Blancs, Champagne, Premier Cru, France 99

L'hôtel fournira gratuitement les services d'un barman en autant que les ventes soient d'au moins 300,00 \$ avant taxes. Si ce n'est pas le cas, l'hôtel vous facturera des frais de service de 120 \$. Fin du service à 1:00 du matin. Ouverture du bar après 1 :00 du matin (fermeture 3:00 du matin) : 380,00 \$ de frais de service vous seront facturés.

