

MENU BBQ DISPONIBLE

Demandez-le à votre serveur.



SALADES

MÉDITERRANÉENNE 15,00

Concombres, tomates, poivrons colorés, feta, olives, oignons rouges, vinaigrette à l'origan

CAPRESE 16,00

Tomates cerises, bocconcini, basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique

CÉSAR 18,00

Laitue romaine, poulet grillé, croûtons maison, parmesan, bacon, vinaigrette césar crémeuse

NIÇOISE 20,00

Laitue, haricots verts, pommes de terre, oeufs durs, olives noires, tataki de thon, vinaigrette au citron

SANDWICHES

Servi avec accompagnement de salade ou croustilles

CAPRESE 16,95

Baguette, tomates fraîches, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique

PROSCIUTTO 17,95

Ciabatta, prosciutto, roquette, parmesan, tomates séchées, pesto maison

JAMBON BLANC 16,95

Pain de campagne rustique, jambon blanc artisanal, emmental, cornichons, beurre doux

POULET AVOCAT 17,95

Pain moelleux, poulet mariné, avocat crémeux, tomates, laitue, mayonnaise

SAUMON FUMÉ 18,95

Pain moelleux, saumon fumé, roquette, câpres, oignons rouges, fromage à l'aneth

WRAP AU POULET 16,95

Poulet, bacon, oignons frits, vinaigrette césar

WRAP AU THON 16,95

Thon rouge mi-cuit, navets, carottes, vinaigrette balsamique

la
dô
bistro-bar
bar
quo

MENU ENFANT 10 ANS ET -

Servi avec accompagnement de salade ou croustilles

CHOIX DE SANDWICH JAMBON BLANC, WRAP AU POULET OU WRAP AU THON 9,95

GRIGNOTINES

OLIVES 5,50

NOIX MÉLANGÉES 5,50

CROUSTILLES 3,00

la dō bar quo

bistro-bar

SPÉCIAL 15H À 18H

CUBA LIBRE	6,00
VERRE DE VIN ROSÉ	6,00
VERRE DE BIÈRE	6,00

VINS & BULLES

	Verre	Bouteille
BLANCS		
Italie, Terre Siciliane, Vino Lauria Vino a gogo, Pinot Grigio 2023	8,00	38,00
France, Bourgogne A.O.C. Moillard Le Duché, Chardonnay 2023	12,00	53,00
ROUGES		
Italie, Terre Siciliane Vino Lauria Vino a gogo, Syrah 2023	8,00	38,00
France, Bourgogne, , Vigneron de buxy Pinot noir 2023	12,00	53,00
ROSÉ		
Argentine, Mendoza, Bodega Piedra Negra, Pinot Gris 2024	9,00	43,00
BULLES		
Crémant de Bourgogne, AOC/AOP, Moingeon	12,00	53,00

COCKTAILS SIGNATURE

MAI TAI	12,00
Rhum épicé Rosemont, Cointreau, lime, sirop Orgeat	
CERISE EXPLOSIVE	12,00
Gin rose Rosemont, sirop de cerise noire, citron, tonic	
PALOMARO	12,00
Tequila, jus de pamplemousse, soda, romarin	

COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA BLANCHE	10,00
Vin blanc, Rhum blanc, Cointreau, jus de canneberge blanche, 7 up	
SANGRIA ROUGE	10,00
Vin rouge, Rhum épicé Rosemont, Cointreau, jus d'orange, ginger ale	
MARGARITA COINTREAU CLASSIC OU ÉPICÉ	10,00
Téquila, Cointreau, lime, sirop	
AMARETTO SOUR	10,00
Amaretto Avril, jus citron	
NEGRONI	10,00
Gin Rosemont, Campari, Vermouth rouge Kayak	
BRANDY OLD FASHIONED	10,00
St-Rémy Signature, sirop, bitter, orange	
SPRITZ	10,00
Apérol, bulles, soda	
LONG ISLAND ICED TEA	10,00
Vodka Rosemont, gin de Montréal, Tequila, Rhum blanc, Pepsi et jus de lime	
SHOOTER	5,50

la dō bar quo

BIÈRES

CORONA Canette	11,50
ARCHIBALD Joufflue - Chipie	9,50
KNOWLTON CO. Pale Ale	9,00
CORONA CERO SANS ALCOOL	7,50
CORONA Bouteille	7,50
SCEAU DE 5 CORONA Bouteille	30,00

BIÈRES EN FÛT

	12 oz	20 oz	Pichet
ARCHIBALD NEIPA	8,00	11,00	28,00
ARCHIBALD Joufflue	8,00	11,00	28,00
MICHELOB ULTRA	8,00	11,00	28,00
BUDWEISER	8,00	11,00	28,00

PRÊT-À-BOIRE

ROSEMONT Mojito épicé - Crazy Sour Vodka Bleuet	9,50
BEACH DAY EVERY DAY Smash limonade tropicale	9,50
HOOP TEA Thé glacé alcoolisé	9,50

SANS ALCOOL

NOROI HAVANA MOJITO FRAMBOISE	6,50
NOROI SABROSA SANGRIA ROUGE	6,50

BOISSONS

BOISSON GAZEUSE	4,25
EAU GAZÉIFIÉE MONTELLIER	4,50
JUS DOLE	4,50
BOISSON ÉNERGIE Guru - Celsius - Rockstar	5,50
THÉ GLACÉ MAISON	3,50

CAFÉS

CAFÉ GLACÉ	5,50
ESPRESSO	4,15
ALLONGÉ	4,15
AMERICANO	4,15
CAPPUCCINO	5,00
LATTE	5,50
THÉ / TISANE	3,50