



**LE BABOUNE**

---

*Bar • Tapas*



*Le plaisir de partager*

## AMUSE-BOUCHES

<b>ŒUF VINAIGRE</b> .....	2.00
Sel • Poivre	
<b>POIS CHICHES FRITS</b> .....	4.50
Sel • Poivre	
<b>OLIVES VARIÉES</b> .....	6.50
Choix du chef	
<b>BRUSCHETTAS</b> .....	8.50
Simplement !	
<b>FRITE BABOUNE</b> .....	9.25
Zeste de lime • Parmesan • Bacon • Mayonnaise maison curry	

## CLASSIQUES

<b>HUMMUS MAISON</b> .....	8.75
Pois chiches poêlés • Huile d'olive • Ciboulette • Pain grillé	
<b>CREVETTES SAUTÉES</b> .....	9.75
Beurre noisette • Noix du moment • Citron • Épinard	
<b>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS</b> .....	10.50
Mesclun de champignons • Ciboulette	
<b>TOMATES GRATINÉES</b> .....	10.75
Chèvre • Basilic • Huile d'olive	
<b>RISOTTO FUNGO</b> .....	11.50
Beurre de pomme • Vin blanc • Noix du moment • Trio champignons Épinards • Basilic	
<b>MAC D'ALFRED</b> .....	12.50
Orecchiettes • Sauce au fromage Alfred le fermier Avec accompagnements	
<b>BOULES D'ABRICOTS</b> .....	12.50
Abricots séchés • Cheddar fort • Sésame • Crème sure • Lime	
<b>POUTINE</b> .....	13.50
Selon l'inspiration du chef	
<b>CALMARS FRITS À LA BLANCHE</b> .....	14.50
Beignets • Mayo maison • Oranges • Roquette	
<b>BURGER DU CHEF</b> .....	16.50
<b>BEETS &amp; CHEESE</b> .....	16.50
Betteraves rouges • Fromage du moment Avec accompagnements	
<b>RIS DE VEAU</b> .....	17.50
Panais poêlés • Purée de panais et pommes de terre • Panais frits	
<b>TATAKI DE THON</b> .....	17.50
Pois chiches • Sésame blanc • Dijon • Zeste de lime • Pousse du moment	

# HUÎTRES

**4 BABOUNEUSE** ..... 15.50  
Échalote grise • Charcuterie • Citron

**4 CLASSIQUES** ..... 15.50  
Citron • Vinaigre de vin rouge • Tabasco

**4 L'ENFANT PRODIGE** ..... 16.75  
Gin Ungava • Suprême de pamplemousse

**12 PIMP TON HUÎTRE** ..... 44.00  
Échalote grise • Charcuterie • Bacon • Ciboulette •  
Tabasco • Vinaigre de vin rouge • Citron

# PLATEAUX

**DEMI-PLATEAU DE FROMAGES** ..... 17.50  
1 choix parmi notre sélection • Fromage cheddar fort •  
Avec accompagnements

**TABLITA** ..... 22.75  
Rillette • Bruschettas • Fromage cheddar fort •  
Avec accompagnements

**PLATEAU DE FROMAGES** ..... 34.00  
Fromage cheddar fort • + 3 choix parmi notre sélection du  
moment • Avec accompagnements

**PLATEAU ULTIMO** ..... 47.00  
3 choix parmi notre sélection • Fromage cheddar fort •  
Charcuterie du moment • Avec accompagnements

# DESSERTS




**ÉCORCE CHOCO** ..... 7.50  
Chocolat • Pistaches • Amandes • Canneberges

**PAIN PERDU** ..... 9.00  
Pain baguette poêlé • Sauce caramel maison


**POT DE CARMEL À EMPORTER** ..... 8.50

## VIN BLANC



 VALE DA JUDIA ..... 7.00/29.00 Portugal
 AVELEDA ..... 7.50/29.50 Portugal • Vinho verde
 DAO ..... 7.50/30.00 Portugal • Encruzado 40% • Cercial 30% • Malvasia fina 30%
ERRAZURIZ ..... 8.50/36.00 Chili • Chardonnay
MARCEL MARTIN SAUMUR ..... 8.50/38.00 France • Chenin blanc
SANTA JULIA BODEGA ..... 35.00 Argentine • Chenin blanc
SENTIER DU SUD* ..... 10.00/48.00 France • Sauvignon blanc
FONTAMARA* ..... 10.00/49.00 Italie • Pinot Grigio
LA PIANURE* ..... 12.50/53.00 Italie • Pinot Grigio
UNIC* ..... 59.00 Espagne • Chardonnay
DOMAINE DES HÂTES* ..... 68.00

## ROSÉ

 BERINGER ..... 7.50/28.00 Californie • Zinfandel
CHAMPS DE FLORENCE ..... 8.25/37.00 Québec • Seyval Noir
SENTIERS DU SUD CINSAULT ..... 46.00 France

## BULLES



ZONIN ..... 8.50/38.00 Italie • Prosecco
PARÉS BALTÀ ..... 42.00 Espagne • Pink Cava Brut
FREIXENET ELYSSIA ..... 47.00 Espagne • Cava brut
NICOLAS FEUILLATTE ..... 98.00 France • Champagne

 FORMULE 4 à 7 • 2 pour 12.00\$  
Jeudi et Vendredi seulement

\* Importation privée

# VIN ROUGE



 <b>RIOJA VEGA</b> ..... 7.50 / 29.00 Espagne
 <b>DAO</b> ..... 7.50 / 30.00 Portugal • Touriga nacional 50% • Jaen 25% • Tinta roriz 25%
<b>SANTI NELLO</b> ..... 29.50 Italie • Pinot noir
<b>OMIKRON ZACHARIAS*</b> ..... 37.00 Grèce
<b>SIRIUS</b> ..... 8.50 / 37.00 Bordeaux • Cabernet • Merlot
<b>MONASTERIO DE LAS VINAS</b> ..... 8.50 / 38.00 Espagne • Carinena
<b>ALTANO (Bio)*</b> ..... 39.00 Portugal • Appellation Douro
<b>CAVE DE RASTEAU</b> ..... 44.00 France • Vallée du Rhône • Rasteau
<b>PALACIOS LA VENDIMIA</b> ..... 10.00 / 45.00 Espagne • Tempranillo • Grenache
<b>LA MÂNCHA (Bio)*</b> ..... 46.00 Espagne • Cabernet • Syrah
<b>FAUSTINO V RIOJA RESERVA</b> ..... 10.50 / 48.00 Espagne • Valée de l'Erbe
<b>CELILO FALLS (Bio)</b> ..... 48.00 Oregon • US • Pinot noir
<b>VINA CHOCALAN</b> ..... 49.00 Chili • Syrah • Cabernet-Sauvignon • Grand Reserva
<b>VILLACHIGI*</b> ..... 10.00 / 49.00 Italie • Chianti
<b>J. LOHR</b> ..... 55.00 États-Unis • Cabernet-Sauvignon
<b>CA'DI FRAFRA PINOT NERO*</b> ..... 56.00 Italie • Pinot noir
<b>DA MA*</b> ..... 67.00 Italie • Montepulciano D'Abruzzo

 **FORMULE 4 à 7 • 2 pour 12.00\$**  
Jeudi et Vendredi seulement

\* Importation privée

# LES SOIFS / NOS FÛTS

12 oz / Pinte / Pichet

## BORÉALE

LAGER (Baboune) .....	5.00 / 7.00 / 21.00
CIDRE MCKEOWN .....	5.75 / 7.00 / -----
BLANCHE .....	6.00 / 8.00 / 22.50
ROUSSE .....	6.00 / 8.00 / 22.50
NOIRE .....	6.00 / 8.00 / 22.50
IPA DU NORD-EST .....	6.00 / 8.50 / 24.50

## LES 2 FRÈRES

CHARLES-HENRI (Blanche) .....	6.00 / 8.50 / 25.00
CHARLES-HENRI (Ambré) .....	6.00 / 8.50 / 25.00
HICKSON (IPA) .....	6.50 / 8.50 / 25.00
EN ROTATION .....	6.50 / 8.50 / 25.00

## TROU DU DIABLE

MACTAVISH (Pale Ale Américaine) .....	6.50 / 8.50 / 24.00
APOCALYPSO (IPA) .....	6.50 / 8.50 / 24.00
BIÈRE EN ROTATION .....	6.50 / 8.50 / 24.00

## LES VELVET

BLACK, WHITE ou RED .....	8.50
BLACK KOMBU .....	9.00

## LES SOIFS / BOUTEILLES & CANETTES

### DIEU DU CIEL

ROSÉE D'HIBISCUS ..... 7.50

BLANCHE DU PARADIS ..... 7.50

**CORONA** ..... 10.50

**LABATT 50** 750 ml ..... 11.50

## SANS ALCOOL

### BOCKALE

DÉCOUVERTE (IPA/Canette) ..... 8.00

MÉTÉORITE (Blanche/Canette) ..... 8.00

AURORA (Framboise & Kombucha/Canette) .. 8.00

### BORÉAL

Hors Sentier (IPA) ..... 7.50

Hors Sentier (Blonde) ..... 7.50

**GROLSCH** (Canette) ..... 6.50

**CORONA** ..... 7.50

### KOMBU

KOMBUCHA (Canette) ..... 7.00

Fraise • Cerise et lime • Framboise • Érable et gingembre



## NOS COCKTAILS ..... 9.00

### SPÉCIALITÉS GIN

#### GLACE DU NORD

Gin Ungava • Cidre McKeown • Jus de pamplemousse • Bitter à l'orange

#### JIMMY-GIN

Gin Hendrick's • Concombre • Jus de lime • Sirop simple • Tonic

#### L'ALLIGATOR

Gin Hendrick's • Sirop d'aneth • Cornichon • Tonic

#### VERDE

Gin Bombay • Liqueur de melon • Jus de canneberge blanc • Orange

#### CASSY-MARTINI

Gin Brockmans • Soho • Cassis • Monna & filles

#### L'ÉLIZABETH

Gin The Botanist 22 • Thé glacé • Sirop de gingembre • Bitter à l'orange • Citron

#### LA FLORIDA

Gin Marie-Victorin • Sirop de romarin • Ananas confit • Jus de citron • Tonic

### NOS MOJITOS MAISON

#### CRAN MOJITO

Rhum blanc • Jus de canneberge • 7 up • Menthe • Lime

#### MOJITO SOLEIL

Rhum blanc • Ginger ale • Sirop de gingembre • Menthe • Orange

#### QUÉBEC MOJITO

Rhum brun épicié • Soda • Sirop d'érable • Menthe • Lime

#### KOMBU MOJITO

Vodka • Kombu au framboise • Menthe • Lime

### CLASSIQUES BABOUNE

#### BLOODY MATADOR

Téquila • Clamato • Worcestershire • Tabasco • Citron

#### BLOODY CAESAR

Vodka • Clamato • Worcestershire • Tabasco • Jus de Citron • Lime • Jerky

#### CRIMSON

Vodka Moskovskaya • Club soda • Jus de lime • Grenadine

#### APPLE PIE

Vodka Zubrowka • Jus de pomme • Ginger ale

#### SPRITZ ..... 10.50

Amermelade \*Aperol\* • Prosecco • Bitter à l'orange • Soda

# SANGRIA

Verre/Pichet

9.00 / 32.00

## BLANCHE

Vin blanc • Soho • Triple sec • Jus d'ananas • Jus de canneberge blanche

## ROSE

Vin rosé • Sour puss • Amermalade • Jus de canneberge rouge • Soda

## ROUGE

Vin rouge • Vodka • Cassis • Jus d'orange • 7up • Jus de canneberge rouge

## BLEU

Vin blanc • Curaçao • Gin bleuet • Jus de canneberge blanche  
Soda

## VERDE

Vin blanc • Midori • Gin • Jus de canneberge blanche  
Concombre

# DIGESTIFS

**McCLELLAND'S** ..... 8.00  
Islay single malt

**BOULARD** ..... 8.25  
Calvados

**CHOIX DE BOURBON ET WHISKY** ..... 8.50

**BALVENIE** ..... 12.00  
Double Wood 12 ans

**LAGAVULIN** ..... 12.50  
8 ans

**LAGAVULIN** ..... 14.50  
16 ans

**CAFÉS ALCOOLISÉS** ..... 8.50

## LE BABOUNE

Frangelico • Bailey's • Jameson

## LE BOOSTER

Southern Comfort • Tia Maria • Bailey's

## BRÉSILIEEN

Cognac • Grand Marnier • Tia Maria

## DU MONDE

Cognac • Bailey's • Tia Maria

## AFTER EIGHT

Crème de cacao • Menthe Blanche

## SORTILÈGE

Whisky à l'érable

## SHOOTERS ..... 3.50

### AFTER EIGHT

Crème de cacao • Crème de menthe

### BISCUIT

Vodka • Frangelico

### PUNITION

Jack Daniel's • Amaretto

### BAISER SICILIEN

Amaretto • Southern Comfort

### PÂMOU

Gin Ungava • Jus de pamplemousse

### CROUSTADE AUX POMMES

Vodka Zubrowka • Jus de pomme

## SHOOTERS MIX ..... 4.50

### MARCILUS WALLACE

Gin Ungava • Sirop de gingembre • Hickson IPA

### BLACKY

Bailey's • Boréale noire

### PRINTEMPS

Sortilège • Boréale noire

### DON CHERRY

Chambord • Liqueur de cacao • Vodka • Boréale noire

### TI-JOYAL

Triple sec • Jus de pomme



