

# Beverages Menu



## Mordus Cocktails

- Bikini, pear gin, watermelon purée, sparkling wine **13\$**
- The Log Drive, la Bordée whiskey, maple bacon **15\$**
- Black Forest Martini, espresso, Forêt Noire amaretto, Kamouraska vodka **14+\$**
- Bloody Mordus, cucumber Km 12 gin, homemade spices, scampi & pork flank **17\$**
- Faux Spritz, ginger & rhubarb, prosecco, grapefruit syrup **14+\$**
- Autumn sunset, gin, campari, Kayak, absinthe **13\$**
- Smells like spices, rum Chic Choc, Galliano, homemade spices syrup, almond milk **13\$**



Some of our cocktails are available without alcohol upon request

## Without alcohol

### BEER

- Pilsner, Grolsch 500 ml **9\$**

### WINES

- Red/white/rosé **8\$**
- Sparkling wine **12\$**

## Beers & cider on tap

### BEERS

glass | pint  
**6,75\$ | 9,50\$**

### CIDER

glass | pint  
**6,00\$ | 9,00\$**

- Cheval Blanc
- Estrella
- New England IPA
- Griffon Rousse
- Limoiloise
- Gose
- Jackie Dunn

*A bit thirsty?*

- SOFT DRINKS
- ICED TEA
- LEMONADE
- MONTELLIER water(regular)

**3,50\$**

## Québec Aperitifs

- Whisky & maple syrup liquor **8\$**
- Vodka terroir Cirka **10\$**
- Vermouth white Kayak **7\$**
- Vermouth red Kayak **7\$**
- Amaretto Avril **8\$**
- Amaretto Forêt Noire **8\$**
- Pastis de Montréal **10\$**
- Rhum Morbleu **10\$**
- Rhum Morbleu chocolat **10\$**
- Rhum Chic Choc **10\$**
- La Bordée Maple Whisky **10\$**

## Our gins!

- Beefeater **8\$**
- Bleu Royal **9\$**
- Be Dirty **8\$**
- Cirka **9\$**
- Canopée **8\$**
- Dandy **8\$**
- KM 12 **9\$**
- KM 12 concombre **9\$**
- Levenswater **9\$**
- Noroi **9\$**
- Radoune **8\$**
- Roméo **8\$**
- Champ gauche vieilli **9\$**
- Trait Carré **8\$**
- Trait Carré 1665 **10\$**
- Ungava **9\$**
- Ungava ginger **8\$**
- Loop jalapeno **8\$**
- Loop ginger **8\$**
- Waxwing **8\$**
- Wendigo **7\$**
- Bleu Stadaconé **7\$**
- Rouge Stadaconé **8\$**
- Noir Stadaconé **9\$**
- Kepler Bord de mer **8\$**
- Kepler Céleste **9\$**
- Hendrick's **9\$**
- Violette **9\$**
- St-Laurent **9\$**
- Whitley Nill **9\$**

# Les MORDUS

## Sparkling & rosés

### SPARKLING

	• 5 OZ	• BOUT.
Ruffino, Prosecco, Italie		<b>50\$</b>
Pares Balta Rosé, Cava, Espagne,		<b>52\$</b>
Modello, Prosecco, Italie	<b>14\$</b>	<b>54\$</b>
Dom. Mittnacht Frères, Crémant d'Alsace, France		<b>78\$</b>

### ROSÉS

	• 5 OZ	• BOUT.
Strata by Cliff, Australie	<b>10\$</b>	<b>40\$</b>
Soif du loup, France		<b>48\$</b>

## White wines

### FRANCE

	• 5 OZ	• BOUT.
Famille Perrin, Côtes du Rhône		<b>46\$</b>
Tulipa, Chenin, Val de Loire,		<b>49\$</b>
Claude Vialade, Viognier, Pays d'Oc	<b>14\$</b>	<b>56\$</b>
Dom. de St-Pierre, Sancerre, quantité limitée		<b>79\$</b>
Aurore Bachelet, Bourgogne, quantité limitée		<b>90\$</b>

### WORLD

	• 5 OZ	• BOUT.
Dr. Loosen Bros, Riesling, Allemagne	<b>12\$</b>	<b>48\$</b>
Anselmi, San Vincenzo, Italie		<b>49\$</b>
Gruner Libre, Autriche		<b>50\$</b>
Masianco, Pinot Griggio, Italie	<b>13\$</b>	<b>52\$</b>
Larrosa, Grenache blanc, Espagne	<b>15\$</b>	<b>58\$</b>
Mulatschak, Vin Orange, Autriche		<b>58\$</b>
Mainente, Soave, Italie	<b>16\$</b>	<b>60\$</b>
Troballa, Grenache blanc, Espagne		<b>68\$</b>
Grainha, Quinta Nova, Portugal		<b>80\$</b>
Stephen Vincent, Chardonnay, USA		<b>82\$</b>

## Red wines

### FRANCE

	• 5 OZ	• BOUT.
Paul Mas, Pays d'oc		<b>44\$</b>
Château Pesquié, Ventoux		<b>48\$</b>
Chevalier de Beauséjour, Bordeaux		<b>50\$</b>
Le French, Gamay, Beaujolais, quantité limitée		<b>52\$</b>
Les Pious, Côtes du Rhônes		<b>59\$</b>
Château de Pizay, Morgon	<b>16\$</b>	<b>62\$</b>
Ch. Cru Godard, Bordeaux		<b>64\$</b>
Enfants Sauvages, Grenache, Côtes du Rousillon		<b>68\$</b>
Santenay, Bourgogne, quantité limitée		<b>90\$</b>
Ch. de Bonnelle, St-Émilion, quantité limitée		<b>92\$</b>
Ch. Haut Carrat 2012, Pauillac, quantité limitée		<b>134\$</b>

### WORLD

	• 5 OZ	• BOUT.
Catarina, Castelao, Portugal	<b>12\$</b>	<b>45\$</b>
Adaras, Grenache, Espagne	<b>13\$</b>	<b>46\$</b>
Le Orme, Barbera d'Asti, Italie	<b>14\$</b>	<b>47\$</b>
Terrazze, Pinot Noir, Italie		<b>48\$</b>
Backbone, Motto, Cab. Sauv.		<b>50\$</b>
Mont Rubi, Grenache, Espagne, quantité limitée		<b>51\$</b>
Cline, Lodi, Zinfandel	<b>15\$</b>	<b>52\$</b>
Villa Job, Vénétie, Italie		<b>53\$</b>
Nemea, Aglirgitiko, Grèce		<b>54\$</b>
Cloudsley, Pinot Noir, Niagara, quantité limitée		<b>64\$</b>
Monte Real, Rioja, Espagne		<b>66\$</b>
Cabernetico, Cab. sauv., Italie, quantité limitée		<b>68\$</b>
Il Palei, Sangiovese, Chianti, quantité limitée		<b>74\$</b>
Campofiorin, Brolo, Italie		<b>78\$</b>
Grainha, Quinta Nova, Portugal, quantité limitée		<b>80\$</b>
Castel Giocondo, Brunello di Montalcino, quantité limitée		<b>105\$</b>