

VINS WINES

Blancs - White

Domaine Cady - Tulipa - Anjou AOC (Chenin Blanc) - 2023

Vallée de la Loire, France

Verre - Glass: 13

Bouteille - Bottle: 52

Domini del Leone - Pinot Grigio - 2024

Vénétie, Italie

Verre - Glass: 14

Bouteille - Bottle: 56

Vignobles Berthier - L'Instant Chardonnay - Chardonnay - 2024

Vallée de la Loire, France

Verre - Glass: 14

Bouteille - Bottle: 56

Rouges - Red

Finca Bacara - 3015 - Jumilla (Monastrell) - 2024

Murcie, Espagne

Verre - Glass: 12

Bouteille - Bottle: 52

Podere Gualandi - Galante - Toscano IGT

(Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda) - 2022

Toscane, Italie

Verre - Glass: 13

Bouteille - Bottle: 56

Jérémie Huchet - Chapeau melon rouge - (Pinot Noir, Gamay) - 2023

Vallée de la Loire, France

Verre - Glass: 12

Bouteille - Bottle: 52

Oranges (Funky)

Wabi-Sabi - Orange Moon - Österreich (Grüner Veltliner, Riesling, Scheurebe) - 2023

Autriche

Verre - Glass: 15

Bouteille - Bottle: 59

Strub1710 - Dino Riesling RAW - Rheinhessen - 2024

Niersteiner, Allemagne

Verre - Glass: 13

Bouteille - Bottle: 56

M E N U

le **BILLY**

le **BILLY**



COCKTAILS

Rouge Passé · 15

Whisky Rosemont · Sivo Cassis · Sirop sarriette & érable · Jus de citron
Blanc d'œuf · Vin rouge

*Rosemont Whisky · Sivo Cassis · Savory & maple syrup · Lemon juice
Egg white · Red wine*

Fleurs du fleuve · 14

Gin Seventh Heaven citron Meyer · Sirop baies rouges
Infusion lavande & citronnelle · Tonic concombre

*Seventh Heaven Meyer lemon gin · Red bays pepper syrup · Lavender &
lemongrass infusion · Cucumber tonic*

Larmes de soie · 16

Pisco Acholado · Lillet blanc · Framboise · Verveine
Sirop de falernum

Acholado Pisco · Lillet blanc · Raspberry · Verbena · Falernum syrup

Dernière braise · 14

Whisky boisé · Mezcal joven · Sirop cacao amer & fleur de sel
Bitters maison au tonka

*Oaked whisky · Mezcal joven · Bitter cacao & fleur de sel syrup
House-made tonka bitters*

Welly Swing · 13

Gin Canopé · Aperitivo Bella Rose · Sirop hibiscus & sumac · Jus de citron
Sirop de pamplemousse · Prosecco · Club soda · Amer kiwi-sumac

*Canopé gin · Bella Rose aperitivo · Hibiscus & sumac syrup · Lemon juice
Grapefruit syrup · Prosecco · Club soda · Kiwi-sumac bitters*

Chai moi ben · 13

Vodka piment · Rhum Chic Choc · Sirop de chai · Jus de lime
Bière de gingembre

Spicy vodka · Chic Choc rum · Chai syrup · Lime juice · Ginger beer

Dragon de Verdun · 14

Rhum coco · Gin concombre-jalapeño · Purée fruit de la passion
Jus d'ananas · Tiki syrup · Jus de lime · Chocolat aztèque

*Coconut rum · Cucumber-jalapeño gin · Passion fruit purée
Pineapple juice · Tiki syrup · Lime juice · Aztec chocolate*

Clair de pêche · 13

Vodka Azimut · Sivo Pêche · Sirop des vergers · Jus de citron · Blanc d'œuf
Bitter cerisier-vanille

*Azimut vodka · Sivo Peach · Orchard syrup · Lemon juice · Egg white
Cherry-vanilla bitters*

Chapeau loco · 13

Tequila Dos Altos · Aguardiente · Aperitivo Bella Rose
Cordial pamplemousse-basilic · Jus de lime · Amer pamplemousse

*Dos Altos tequila · Aguardiente · Bella Rose aperitivo · Grapefruit-basil
cordial · Lime juice · Grapefruit bitters*

Tourbillon sauvage · 14

Amaro · Mezcal · Jus de poivron jaune · Sirop de mangue · Jus de lime

Amaro · Mezcal · Yellow bell pepper juice · Mango syrup · Lime juice

Pont Rouge · 13

Gin Roku · Saké · Campari · Grenade
Roku gin · Sake · Campari · Pomagrenate

Velours Nocturne · 14

Rhum Chic Choc · Kahlúa · Sirop cacao amer & fleur de sel · Espresso

Chic Choc rum · Kahlúa · Bitter cacao & fleur de sel syrup · Espresso

MOCKTAILS

Eau du fleuve · 13

Verveine · Sirop nori & thé du Labrador · Tonic concombre

Verbena · Nori & Labrador tea syrup · Cucumber tonic

Welly Colada · 11

Jus d'ananas · Purée de mangue · Sirop de coco · Sirop d'épices à steak
Jus de lime

Pineapple juice · Mango purée · Coconut syrup · Steak spice syrup · Lime juice

MENU

Mélange d'olives · 7

Olives méditerranéennes sélectionnées chez nos artisans locaux.

Plateau charcuterie & fromages · 19

Charcuteries et fromages du Québec · confiture d'oignon · raisins frais.

Houmous aux pistaches rôties · 12

Houmous maison, pistaches grillées, servi avec pain frais.

Caviar d'aubergines & feta · 13

Aubergine confite aux épices turques, fromage feta, micro pousses.

Burrata fondante · 16

Servie sur pesto, tomates cerises confites, pignons grillés, basilic frais,
glace de balsamique, accompagnée de focaccia.

Brie rôti · 18

Au four avec framboises & noix à l'érable, servi avec pain frais.

Ceviche du nord · 20

Dans un leche de tigre classique, crevettes nordiques et vivaneau, concombre,
oignon mariné, coriandre fraîche.

Choux de Bruxelles grillés au tahini · 14

Avec sauce tahini citronnée & grains de grenade.

Arancini · 14

Arancini au fromage, sauce marinara, parmesan, basilic.

Mini burgers · 15

Porc effiloché BBQ & Havarti, salade de laitue boston, sauce maison.



Olive mix · 7

Mediterranean olives selected from our local artisans.

Charcuterie & cheese board · 19

Québec charcuteries & cheeses · onion jam · fresh grapes

Roasted pistachio hummus · 12

House-made hummus, roasted pistachios, served with fresh bread.

Eggplant caviar & feta · 13

Slow-cooked eggplant with Turkish spices, feta cheese, microgreens.

Creamy burrata · 16

Served on pesto, confit cherry tomatoes, toasted pine nuts, fresh basil,
balsamic glaze, with focaccia.

Baked brie · 18

Oven-baked with raspberries & maple walnuts, served with fresh bread.

Northern ceviche · 20

Classic leche de tigre, Nordic shrimp & snapper, cucumber, pickled onion,
fresh cilantro.

Roasted Brussels sprouts with tahini · 14

With lemony tahini sauce & pomegranate seeds.

Arancini · 14

Cheese arancini, marinara sauce, parmesan, basil.

Mini burgers · 15

BBQ pulled pork & Havarti, Boston lettuce salad, house sauce.

BIÈRES/BEER

Saguaro: Neipa 6,4%

Kolsh: 3,93%

Régina: Hefeweizen 5,2%

Gose au fraise 3,2%

Yakima: IPA 5%

Blanche au Cassis: 4,5%