

The logo for Plateau Lounge features the word "plateau" in a large, elegant, cursive script font. Below it, the word "LOUNGE" is written in a smaller, all-caps, sans-serif font. The entire logo is rendered in a warm, golden-brown color.

plateau LOUNGE

Nous portons une attention particulière aux détails pour chaque cocktail, du son qui s'échappe alors que nous remuons et secouons à l'élégance visuelle lors du placement d'une garniture. N'utilisant que des jus pressés à la main, des spiritueux haut de gamme ainsi que nombreuses concoctions propre à nous, nous mélangeons un peu notre âme avec de la passion dans toutes nos créations.

Nous comprenons l'importance d'une odeur légère alors qu'elle est soulevée dès la première de plusieurs gorgées et le goût lorsqu'elle touche finalement à vos lèvres. Il s'agit de quelque chose d'unique - une courte représentation, une petite création artistique de nous pour vous. L'attente sera peut-être un peu plus longue qu'à l'habitude, mais si vous nous prêtez votre patience, il nous fera plaisir de vous divertir.

@plateauloungeMTL
#PlateauLounge

COCKTAILS

16

OLD FASHIONED - 1806*

WHISKY KNOB CREEK RYE,
ANGOSTURA BITTERS, JUS D'ORANGE

MARK TWAIN : « ON NE DOIT PAS ABUSER DES BONNES CHOSES, MAIS ON N'A JAMAIS TROP DE WHISKY. »

MINT JULEP - DÉBUT DES ANNÉES - 1800

BOURBON MAKER'S MARK, FEUILLES DE MENTHE

LES ORIGINES DU MINT JULEP SONT OBSCURES ET DEMEURERONT PEUT-ÊTRE À JAMAIS INCONNUES. CHAQUE ANNÉE, DEPUIS 1938, ON EN VEND PRÈS DE 120 000 AU COURS DU KENTUCKY DERBY. N'oubliez pas : on n'achète pas le bonheur, mais on peut le déguster.

CAIPIRINHA - 1820'S

LEBLON CACHACA, JUS DE LIME

LA CAÍPIRINHA, BOISSON NATIONALE DU BRÉSIL, SIGNIFIE EN PORTUGAIS « PETITE BOISSON DE LA CAMPAGNE ». IL N'EXISTE PAS DE VERSION DÉFINITIVE DE LA RECETTE DE CE COCKTAIL. TOUT PORTE À CROIRE QUE LE FAIT D'ABUSER DES BONNES CHOSES PEUT ÊTRE DIVIN.

PIMM'S CUP - 1850

PIMM'S NO 1, CONCOMBRE, ORANGE,
CITRON, FRAISE, SODA AU GINGEMBRE

PIMM, FILS D'UN AGRICULTEUR DE KENT ET PROPRIÉTAIRE D'UN BAR À HUITRES À LONDRES, OFFRAIT UN TONIQUE (BOISSON À BASE DE GIN CONTENANT UN MÉLANGE D'HERBES ET DE SPIRITUEUX) POUR FAVORISER LA DIGESTION ET LE SERVAIT DANS UNE PETITE CHOPINE APPELÉE « TASSE NO 1 ». SELON M. NASH : « UN BONBON, C'EST BIEN, MAIS UN SPIRITUEUX, C'EST MIEUX. »

SAZERAC - ANNÉES 1850

ABSINTHE 55, KNOB CREEK RYE,
PEYCHAUD BITTERS, CITRON

LE COCKTAIL SAZERAC EST UN DES PLUS ANCIENS COCKTAILS TIRANT SON NOM D'UNE MARQUE. SI VOUS VOUS RETROUVEZ ENTRE JAMES BOND ET MR. BIG AU FILET OF SOUL, C'EST LE COCKTAIL PARFAIT POUR L'OCCASION. À BON ENTENDEUR : VIVRE ET LAISSER MOURIR.

CHAMPAGNE COCKTAIL - 1862

PROSECCO, COURVOISIER VS,
CUBE DE SUCRE, ANGOSTURA BITTERS,
CERISE, JUS D'ORANGE

CETTE RECETTE FAIT SON APPARITION EN 1862 DANS LE GUIDE DE COCKTAILS « THE BON VIVANT'S COMPANION » DE JERRY THOMAS. POUR TOUT DIRE, CE COCKTAIL EST TROP COQUIN POUR SE SOUCIER DES POTINS.

taxes en sus | un pourboire de 18% sera ajouté pour les groupes de six personnes ou plus

COCKTAILS

16

AMERICANO - 1860

CAMPARI, MARTINI ROSSI SWEET VERMOUTH,
CLUB SODA, ORANGE

GASPARE CAMPARI A SERVI CE COCKTAIL POUR LA PREMIÈRE FOIS DANS SON BAR, CAFFÈ CAMPARI, DANS LES ANNÉES 1860. ON CROIT QUE C'EST AU DÉBUT DES ANNÉES 1900 QUE LES ITALIENS ONT REMARQUÉ QUE DE PLUS EN PLUS D'AMÉRICAINS ADORAIENT CE COCKTAIL. EN L'HONNEUR DE CES DERNIERS, LE COCKTAIL EST DEVENU L'« AMERICANO ». C'EST LA PREMIÈRE BOISSON QUE JAMES BOND COMMANDE DANS LE ROMAN INITIAL D'IAN FLEMMING, CASINO ROYALE.

MARTINI - 1860*

GIN OU VODKA, DOLIN DRY VERMOUTH, OLIVE

ON IGNORE L'ORIGINE EXACTE DU MARTINI. SELON UNE THÉORIE POPULAIRE, IL VIENDRAIT D'UN COCKTAIL APPELÉ LE MARTINEZ, SERVI AUX ALENTOURS DES ANNÉES 1860 À L'HÔTEL OCCIDENTAL À SAN FRANCISCO. LES GENS S'Y RETROUVAIENT AVANT D'ALLER PRENDRE LE TRAVERSIER EN SOIRÉE JUSQU'À LA VILLE DE MARTINEZ, SITUÉE TOUT PRÈS. SI VOUS PRÉVOYEZ FÊTER TOUTE LA JOURNÉE, IL FAUT COMMENCER TÔT.

WHISKEY SOUR - AVANT 1870

JACK DANIEL'S WHISKEY,
JUS DE CITRON, CERISE ACIDE

ON RETROUVE LA PLUS ANCIENNE MENTION D'UN WHISKY SOUR DANS UN JOURNAL DU WISCONSIN, WAUKESHA PLAIN DEALER, EN 1870. N'OUBLIEZ PAS : IL N'EXISTE PAS DE MAUVAIS WHISKY, MAIS IL Y EN A DE MEILLEURS QUE D'AUTRES.

MANHATTAN - 1860 -1870

CANADIAN CLUB SMALL BATCH (12 ANS),
DOLIN ROUGE VERMOUTH, ANGOSTURA
BITTERS, CERISE ACIDE

ON CROIT QUE CETTE BOISSON VIENT DU MANHATTAN CLUB DE NEW YORK AU DÉBUT DES ANNÉES 1870, OÙ ELLE AURAIT ÉTÉ INVENTÉE PAR LE DR IAIN MARSHALL À L'OCCASION D'UN BANQUET ORGANISÉ PAR JENNIE JEROME (LADY RANDOLPH CHURCHILL, MÈRE DE WINSTON) EN L'HONNEUR DU CANDIDAT PRÉSIDENTIEL SAMUEL J. TILDEN. TOUTEFOIS, LADY RANDOLPH ÉTAIT EN FRANCE À CETTE ÉPOQUE ET ENCEINTE, ALORS CETTE THÉORIE NE SEMBLE PAS TENIR LA ROUTE.

PLANTERS PUNCH - 1870

APPLETON V/X RUM, JUS D'ORANGE, JUS
D'ANANAS, JUS DE CITRON, GRENADINE,
ANGOSTURA BITTERS, CERISE ACIDE

CE COCKTAIL A PROBABLEMENT VU LE JOUR À L'HÔTEL PLANTERS À CHARLESTON (CAROLINE DU SUD), MAIS SA RECETTE TROUVE SES ORIGINES EN JAMAÏQUE, COMME LE PROUVE SA MENTION DANS LE NUMÉRO DE SEPTEMBRE 1878 DU MAGAZINE « FUN » DE LONDRES. LES PERSONNAGES D'HUMPHREY BOGART ET DE MARY ASTOR COMMANDENT TOUS DEUX UN PLANTERS PUNCH DANS UN BAR DU PANAMA DANS LE DRAME D'ESPIONNAGE « GRIFFES JAUNES », QUI SE DÉROULE À LA VEILLE DE LA DEUXIÈME GUERRE MONDIALE.

taxes en sus | un pourboire de 18% sera ajouté pour les groupes de six personnes ou plus.

COCKTAILS

16

TOM COLLINS - 1876

BEEFEATER DRY GIN, JUS DE CITRON, CLUB SODA

ON PENSE QUE LA RECETTE ORIGINALE A ÉTÉ INTRODUITE À NEW YORK DANS LES ANNÉES 1850. PLUSIEURS THÉORIES CIRCULENT QUANT À L'ORIGINE DE SON NOM. ON RACONTE QU'IL VIENDRAIT D'UN MILITANT POLITIQUE IRLANDAIS, D'UN COCKTAIL SEMBLABLE À BASE DE GIN, OU D'UN CANULAR ÉLABORÉ À GRANDE ÉCHELLE. TOUT CE QUE NOUS SAVONS, C'EST QU'IL NOUS BAIGNE DANS UNE AMBIANCE ESTIVALE.

RAMOS GIN FIZZ - 1888

GIN BEEFEATER, JUS DE CITRON, JUS DE LIME, CRÈME, BLANC D'ŒUF, EAU DE FLEUR D'ORANGER, CLUB SODA

HENRY C. RAMOS A INVENTÉ LE RAMOS GIN FIZZ EN 1888, DANS SON BAR, L'IMPERIAL CABINET SALOON. IL S'APPELAIT À L'ORIGINE « NEW ORLEANS FIZZ » ET ÉTAIT UN DES COCKTAILS LES PLUS CONNUS DE LA VILLE. AVANT LA PROHIBITION, SA POPULARITÉ ET SA LONGUE PRÉPARATION (PLUS DE 12 MINUTES) FAISAIENT EN SORTE QUE PLUS DE 20 BARMANS TRAVAILLAIENT EN MÊME TEMPS À L'IMPERIAL ET PRÉPARAIENT TOUS DES RAMOS GIN FIZZ.

BIJOU - 1890

GIN TANQUERAY, DOLIN ROUGE VERMOUTH, CHARTREUSE VERTE, ANGOSTURA ORANGE BITTERS, CERISE ACIDE

ON DIT QUE CE COCKTAIL A ÉTÉ INVENTÉ PAR HARRY JOHNSON. ON L'APPELLE « BIJOU » PARCE QU'IL COMPREND LES COULEURS DE TROIS JOYAUX : LE GIN POUR LE DIAMANT, LE VERMOUTH POUR LE RUBIS ET LA CHARTREUSE POUR L'ÉMERAUDE.

NEGRONI - 1910*

FAIT SUR MESURE À LA TABLE

GIN BEEFEATER, DOLIN ROUGE, CAMPARI, ZESTE D'ORANGE

SELON LA LÉGENDE, LE COMTE CAMILLO NEGRONI A INVENTÉ LE NEGRONI À FLORENCE (ITALIE) EN 1919, AU CAFFÈ CASONI. CE QUE NOUS SAVONS, C'EST QUE LES AMIS VOUS OFFRENT LE REPAS, MAIS QUE LES MEILLEURS AMIS VOUS OFFRENT LE NEGRONI.

BOULEVARDIER - 1920

BUFFALO TRACE BOURBON, DOLIN ROUGE VERMOUTH, CAMPARI, ZESTE D'ORANGE FLAMBÉ

HARRY MCELHONE, FONDATEUR ET PROPRIÉTAIRE DU HARRY'S NEW YORK BAR, À PARIS, AURAIT CONÇU CE COCKTAIL EN 1927. IL LE MENTIONNE BRIÈVEMENT DANS SON GUIDE « BARFLIES AND COCKTAILS ».

FRENCH 75 - 1920

PROSECCO, GIN BEEFEATER, JUS DE CITRON, CITRON

ON A ÉLABORÉ LE « SOIXANTE-QUINZE » AU COURS DES ANNÉES 1920. ON LE VOIT DANS LE LONG MÉTRAGE « CASABLANCA » (1942), ET ON LE MENTIONNE À DEUX REPRISES DANS « SUICIDE OU CRIME » (1941), DANS LEQUEL JOUE JOHN WAYNE. NOUS CROYONS EN SCOTT FITZGERALD, ET CELUI-CI A DÉCLARÉ CE QUI SUIT : « ABUSER DES BONNES CHOSES EST MAUVAIS POUR LA SANTÉ, MAIS ABUSER DU CHAMPAGNE EST LE REMÈDE TOUT DÉSIGNÉ. »

taxes en sus | un pourboire de 18% sera ajouté pour les groupes de six personnes ou plus.

COCKTAILS

16

LAST WORD - 1920

GIN BEEFEATER, LIQUEUR DE MARASQUIN,
CHARTREUSE VERTE, JUS DE LIME, CERISE ACIDE

LE COCKTAIL A ÉTÉ CRÉÉ AU DÉBUT DES ANNÉES 1920 À DÉTROIT, OÙ ON L'A SERVI POUR LA PREMIÈRE FOIS AU DETROIT ATHLETIC CLUB. IL POSSÈDE UN JUSTE ÉQUILIBRE : UN PEU SUR, UN PEU SUCRÉ, UN PEU PARFAIT. IL VOUS LAISSERA SANS MOTS.

MARY PICKFORD - 1920

HAVANA CLUB (3 ANS), LIQUEUR DE MARASQUIN,
GRENADINE, JUS D'ANANAS, CERISE ACIDE

IL TIRE SON NOM D'UNE ACTRICE CANADO-AMÉRICAINNE : MARY PICKFORD (1892-1979). ON DIT QU'EDDIE WOELKE OU FRED KAUFMANN L'A CRÉÉE POUR ELLE AU COURS DES ANNÉES 1920 À L'HOTEL NACIONAL DE CUBA LORSQU'ELLE ÉTAIT À LA HAVANE AVEC CHARLIE CHAPLIN ET DOUGLAS FAIRBANKS.

PISCO SOUR - 1920

PISCO, JUS DE CITRON, BLANC D'ŒUF,
ANGOSTURA BITTERS

ON RETRACE LES ORIGINES DE CE COCKTAIL À LIMA (PÉROU). IL A ÉTÉ INVENTÉ PAR VICTOR VAUGHEN MORRIS, BARMAN AMÉRICAIN, AU DÉBUT DES ANNÉES 1920. LE PISCO SOUR EST LE COCKTAIL NATIONAL DU CHILI ET DU PÉROU. ON LE SECOUE DEUX FOIS : UNE FOIS AVEC GRÂCE, LA DEUXIÈME AVEC FORCE. LORSQU'IL EST CONCOCTÉ DANS LES RÈGLES DE L'ART, RIEN NE L'ÉGALE.

CASINO - AVANT 1930

PLYMOUTH DRY GIN, LIQUEUR DE
MARASQUIN, JUS DE CITRON, ANGOSTURA
ORANGE BITTERS, CERISE ACIDE

LE CASINO SE RETROUVAIT SOUVENT DANS LES GUIDES DE COCKTAILS, Y COMPRIS DANS LE SAVOY COCKTAIL BOOK. NOUS CROYONS QUE DANS UN MONDE IDÉAL, ON DEVRAIT TOUS EN DÉGUSTER UN, TOUS LES SOIRS.

VIEUX CARRE - 1930

KNOB CREEK RYE, COURVOISIER VS COGNAC,
DOLIN ROUGE VERMOUTH, BÉNÉDICTINE,
PEYCHAUD BITTERS, ANGOSTURA BITTERS,
CERISE ACIDE

LE VIEUX CARRÉ EST UNE RECETTE DES ANNÉES 1930 DE LA NOUVELLE-ORLÉANS. IL A ÉTÉ NOMMÉ EN L'HONNEUR DU QUARTIER FRANÇAIS DE CETTE VILLE. C'EST UN COCKTAIL PUISSANT, MAIS DOUX, COMME LA CRESCENT CITY.

HEMINGWAY DAIQUIRI - 1930 -1940

RHUM BLANC HAVANA (3 ANS), LIQUEUR DE
MARASQUIN, JUS DE LIME, PAMPLEMOUSSE

« JE BOIS POUR RENDRE LES GENS INTÉRESSANTS. » COMME ON POURRAIT S'Y ATTENDRE, IL A ÉTÉ NOMMÉ EN L'HONNEUR DU CÉLÈBRE ÉCRIVAIN ERNEST HEMINGWAY.

taxes en sus | un pourboire de 18% sera ajouté pour les groupes de six personnes ou plus.

COCKTAILS

16

MAI TAI - 1933-1944

RHUM BLANC HAVANA (3 ANS), RHUM HAVANA ANEJO RESERVA, COINTREAU, JUS DE LIME, ORGEAT, FEUILLES DE MENTHE

VICTOR J. BERGERON PRÉTEND AVOIR INVENTÉ LE MAI TAI EN 1944 DANS SON RESTAURANT ÉPONYME, TRADER VIC'S, EN CALIFORNIE. LE COMMERÇANT RIVAL DE TRADER VIC'S, DON THE BEACHCOMBER, AFFIRME LUI AUSSI L'AVOIR CRÉÉ EN 1933 DANS SON BAR. CE COCKTAIL EST SI EXOTIQUE QU'EN LE DÉGUSTANT, VOUS ENTENDREZ CHANTER LES OISEAUX DES ÎLES.

BELLINI - 1934-1948

PROSECCO, PÊCHE À CHAIR BLANCHE

GIUSEPPE CIPRIANI, FONDATEUR DU HARRY'S BAR À VENISE (ITALIE) A INVENTÉ LE BELLINI ENTRE 1934 ET 1948.

MARGARITA - 1940

TÉQUILA EL JIMADOR REPOSADO, COINTREAU, JUS DE LIME, AGAVE

MARGARITA HENKEL, FILLE DE L'AMBASSEUR ALLEMAND DE L'ÉPOQUE, RENDAIT VISITE À DON CARLOS À LA CANTINA. CE DERNIER ÉTAIT MIXOLOGUE ET LUI A OFFERT UNE DE SES CRÉATIONS. COMME ELLE ÉTAIT LA PREMIÈRE À GOÛTER CE COCKTAIL, DON CARLOS A DÉCIDÉ DE LE NOMMER EN SON HONNEUR. TOUT LE MONDE SAIT QUE LE MARGARITA EST COMPOSÉ DE PURS RAYONS DE SOLEIL.

VESPER - 1953

GIN TANQUERAY, VODKA KETEL ONE, LILLET BLANC, ZESTE DE CITRON

LE COCKTAIL A ÉTÉ INVENTÉ PAR IAN FLEMING DANS SON ROMAN CASINO ROYALE (1953) METTANT EN VEDETTE L'IMMORTEL JAMES BOND.

COSMOPOLITAN - 1970*

VODKA MOSKOVSKAYA, COINTREAU, JUS DE LIME, JUS DE CANNEBERGE, ZESTE D'ORANGE

QUOI FAIRE POUR BRISER LA GLACE À UNE FÊTE? UN COSMOPOLITAIN À LA MAIN, ET LE TOUR EST JOUÉ.

OLD CUBAN - 2004

HAVANA 3 ANS WHITE RUM, NINO FRANCO PROSECCO, MENTHE, LIME

UN OLD CUBAN, C'EST UN PEU COMME UN MOJITO... ADULTE. IL EST SUAVE, DÉBONNAIRE ET CLASSIQUE DE MANIÈRE CONTEMPORAINE. IL A ÉTÉ CONCOCTÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS À NEW YORK PAR AUDREY SAUNDERS DU PEGU CLUB.

PAPER PLANE - 2007

BOURBON ELIJAH CRAIG, APEROL, MONTENEGRO AMARO, JUS DE CITRON

SAM ROSS, DU LITTLE BRANCH DE NEW YORK, A CRÉÉ CE COCKTAIL. IL TIENT SON NOM DE LA CHANSON DE M.I.A. « PAPER PLANES ». ROSS L'ÉCOUTAIT À SA CRÉATION. SANTÉ !

taxes en sus | un pourboire de 18% sera ajouté pour les groupes de six personnes ou plus.

NON-ALCOHOLISÉ

MONTREAL MAIDEN MULE 11

DOIT ÊTRE BU AVEC PARCIMONIE DE PAR
LE MORDANT DU GINGEMBRE.

*BIÈRE AU GINGEMBRE MAISON, JUS DE LIME
FRAIS PRESSÉ, SIROP D'ÉRABLE ET SODA*

MERRY WEATHER 11

NOUS AVONS PRIS TOUT CE QUI ÉTAIT
PARFAIT ET L'AVONS PEINT DE ROUGE.

*ANANAS FRAIS, CANNEBERGES BLANCHES,
FRAISES ET UNE GOUTTE DE SODA*

JUS FRAIS 5

RED BULL 5

SERVICE DE BOUTEILLES

RAFFINÉES

90

7 PORTIONS DE VOTRE
COCKTAIL FAVORI

Votre cocktail préféré est concocté avec soin, équilibre et précision. Tous les cocktails sont préparés, embouteillés et mis sur glace à votre table. Vous pouvez les partager avec vos amis ou les déguster à votre rythme et selon votre style. Le service traditionnel de bouteilles est toujours offert.

Choisissez UN entre les suivants:

ALCOOLISÉ

OLD FASHIONED, MARTINI, MANHATTAN, NEGRONI

UN PEU PLUS LÉGER

BITTER END, COSMOPOLITAIN, MARTINI LYCHEE,
THAI-TINI

PETITES BOUCHÉES

6 HUÎTRES (G) 20
SÉLECTION DU MARCHÉ, SERVIES
FRAÎCHES AVEC MIGNONNETTE Ê.A.T.

12 HUÎTRES (G) 36
SÉLECTION DU MARCHÉ, SERVIES
FRAÎCHES AVEC MIGNONNETTE Ê.A.T.

COCKTAIL DE CREVETTES (4) (G) 24
SERVIES FRAÎCHES AVEC
SAUCE COCKTAIL Ê.A.T.

TARTARE DE THON (G) 17
ÉPICES MAROCAINES, DATTES,
AMANDES & MENTHE

ÊAT PLATEAU (G) 28
4 HUÎTRES, 2 CREVETTES, 1 TARTARE
DU JOUR, 4 MOULES MAYONNAISE,
CROUTONS

LE PLATEAU ROYAL (G) 168
1 TARTARE, 1 RILLETES, 8 CREVETTES,
1 CEVICHE, 18 OYSTERS, 16 MOULES,
6 PALOURDES DE PETITES TAILLES,
1 HOMARD ENTIER, 1 POISSON MARINÉ
PATTES DE CRABE DES NEIGES

*Agrémentez votre Plateau Royal avec
12 gr de caviar et 1.5l magnum de champagne
Dom Perignon tout pour 1750\$*

MEZZE 28
OLIVES BELLA DI CERIGNOLA, HUILE DE TRUFFE,
CHOU EUR RÂPÉ, TAPENADE D'OLIVE KALAMATA,
CROÛTONS DE BAGUETTE, ROUILLE, PIEUVRE
GRILLÉE À L'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE

CANARD 24
MAGRET FUMÉ ET MIEL DE LAVANDE, FOIE GRAS,
EUR DE SEL, CONTURE DE FIGUE, RILLETES DE
CANARD À L'ÉCORCE D'ORANGE, PANNA COTTA
FOIE GRAS ET PACANES CARAMÉLISÉES

SAUMON (G) 28
SASHIMI, SAKÉ EAU DU DÉSIR, SAUMON FUMÉ,
CRÉMEUX À L'ANETH, MARINÉ AU CITRON ET
GRILLÉ À LA CENDRE, TARTARE À LA
MOUTARDE DOUCE

PLATEAU DE FROMAGE 18
SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ E.A.T.,
ACCOMPAGNÉ DE COMPOTE SAISONNIÈRE,
NOIX CARAMÉLISÉES, CROÛTONS

BURGERS MINIATURES (3) 16
MINI BURGERS DE CHEZ Ê.A.T.: BOEUF ANGUS,
BACON, CHEDDAR À LA BIÈRE NOIRE, LAITUE
ROMAINE, TOMATE & BEURRE À L'OIGNON DOUX

LE PLATEAU CLUB 16
POULET CITRON AUX HERBES, PANCETTA,
TOMATES CONTES, AVOCAT, AÏOLI AU SAFRAN,
PAIN MULTIGRAINS

CREVETTES TEMPURA 15
 CREVETTES TEMPURA, SALADE DE CHOU,
 AÏOLI ÉPICÉE

POUTINE AUX FRUITS DE MER 14
 SÉLECTION DE FRUITS DE MER, FRITES,
 FROMAGE EN GRAINS, SAUCE AU BEURRE
 ET VIN BLANC

SEXY FRIES 7
 GARNIES DE COPEAUX DE PARMESAN,
 SEL DE MER ET HUILE DE TRUFFE

SUCRERIE

CHURROS 9
 AVEC CRÈME CHANTILLY

* CONSOMMER DE LA VIANDE, DES FRUITS DE MER OU DES
 OEUFS CRUS OU PAS ASSEZ CUIITS PEUT AUGMENTER LES
 RISQUES D'INTOXICATIONS OU DE MALADIES ALIMENTAIRES.

(G) SANS GLUTEN

menu disponible jusqu'à 1h00, préparé par le restaurant Être Avec
 Toi | un pourboire de 18% sera ajouté pour les groupes de six
 personnes ou plus

CHAMPAGNE - SPARKLING

	verre	bout.
ARMAND DE BRIGNAC GOLD "ACE OF SPADES"		700
BILLECART-SALMON ROSÉ		260
CRISTAL BRUT, LOUIS ROEDERER		650
CRISTAL ROSE, LOUIS ROEDERER		1400
CRISTAL BRUT, LOUIS ROEDERER 1.5L		1700
DOM PERIGNON		500
DOM PERIGNON ROSÉ		675
DOM PERIGNON 1.5L		1450
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT		650
KRUG ROSE		900
LAURENT PERRIER BRUT	24	190
LAURENT PERRIER ROSÉ		240
LAURENT PERRIER ROSÉ 1.5L		475
MOET & CHANDON IMPERIAL		200
MOET & CHANDON ROSÉ		230
MOET & CHANDON 1.5L		400
MOET & CHANDON ROSÉ 1.5L		450
MOET & CHANDON 3L		775
PERRIER-JOUET BELLE ÉPOQUE BRUT		425
PERRIER-JOUET BELLE ÉPOQUE ROSÉ		500
VEUVE CLICQUOT		200
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME		1000
VEUVE CLICQUOT 1.5L		400

	vere	bout.
PROSECCO DI VALDOBBIADENE nino franco, italie	19	90

CÉPAGE	verre	bout.	CÉPAGE	verre	bout.
BLANC			ROUGE		
CHABLIS la chablisienne, la sereine, bourgogne, france	15	66	MALBEC bodega norton, mendoza, argentine	11	45
RIESLING hugel, alsace, france	12	54	GRENACHE parallèle 45, paul jaboulet aîné, côtes-du-rhône, france	11	45
SANCERRE pascal jolivet, loire, france	18	80	PINOT NOIR meiomi wines, sonoma, californie, u.s.a	18	80
PINOT GRIGIO conte brandolini, friuli grave d.o.c., venice, italie	12	50	MERLOT château la papeterie, montagne-saint-émilion, bordeaux, france		84
SAUVIGNON BLANC oyster bay, marlborough, new zealand		57	TEMPRANILLO montecillo, reserva, rioja, espagne		66
CHARDONNAY bramito, castello della sala, ombrie i.g.t., italie	15	67	GRENACHE / SYRAH / MOURVÈDRE / CINSAULT clos de l'oratoire des papes, châteauneuf-du-pape		140
ROSÉ			CABERNET SAUVIGNON hogue, colombia valley, washington u.s.a.	14	62
GRENACHE le pive gris, languedoc-roussillon, france	11	45	SANGIOVESE super toscane, villa antinori, i.g.t., toscanes, italie	16	70

taxes en sus | un pourboire de 18% sera ajouté pour les groupes de six personnes ou plus

5 onces de vin par verre

BIÈRE

CARLSBERG	8
CHEVAL BLANC LA BLANCHE ON LEES	8
DANS L'AIR DU TEMPS	8
GRIFFON RED	8
ST-AMBROISE OATMEAL STOUT	8
ST-AMBROISE PALE ALE	8

CIDRE

MYSTIQUE	8
----------	---

SINGLE MALT SCOTCH

LOWLANDS

AUCHENTOSHAN 12 ANS	19
AUCHENTOSHAN 21 ANS	30
ROSEBANK 20 ANS	45

HIGHLANDS

THE DALMORE 12 ANS	18
THE DALMORE 15 ANS	25
GLENMORANGIE THE ORIGINAL 10 ANS	19
GLENMORANGIE THE QUINTA RUBAN	25
GLENMORANGIE THE LASANTA	25
OBAN 14 ANS	28

ISLAY

ARBEG 10 ANS	24
BOWMORE 12 ANS	18
BOWMORE 15 ANS DARKEST	25
LAGAVULIN 16 ANS	22
LAPHROAIG	24

ORKNEY

HIGHLAND PARK 12 ANS	17
HIGHLAND PARK 18 ANS	33
HIGHLAND PARK 25 ANS	50

ISLE OF SKYE

TALISKER 10 ANS	21
-----------------	----

SPEYSIDE

ABERLOUR A'BUNADH	19
BALVENIE 12 ANS	18
CRAGGANMORE 12 ANS	22
DALWHINNIE 15 ANS	25
DALWHINNIE DISTILLER'S EDITION	28
GLENFIDDICH 12 ANS	15
GLENFIDDICH 15 ANS	23
GLENLIVET 12 ANS	15
GLENLIVET 15 ANS	21
MACALLAN GOLD	18
MACALLAN 1824 AMBER	28
MACALLAN SIENNA	49

JURA

JURA 10 ANS	14
JURA SUPERSTITIION	22

les spiritueux sont servis avec ou sans glace en mesures de 1.5 onces
l taxes en sus

BLENDED SCOTCH

	verre	bout.
CHIVAS REGAL 12 ANS	15	
CHIVAS REGAL 18 ANS	25	
CHIVAS REGAL 21 YR ROYAL SALUTE	40	
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	14	300
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	22	
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	55	800

RYE

KNOB CREEK RYE	16	
CANADIAN CLUB RYE	10	
DILLON'S WHITE RYE	14	

WHISKY**CANADA**

CANADIAN CLUB	10	
CANADIAN CLUB 12	13	
CANADIAN CLUB SHERRY CASK	13	
CROWN ROYAL	12	230
CROWN ROYAL BLACK	12	
CROWN ROYAL LTD EDITION	15	
CROWN ROYAL RESERVE	17	

JAPON

NIKKA 12 ANS	23	
--------------	----	--

WHISKEY + BOURBON

	verre	bout.
IRELAND		
BUSHMILL 10 ANS	14	
BUSHMILL 16 ANS	24	
JAMESON	10	200
REDBREAST	15	

ÉTATS-UNIS

BASIL HAYDEN	18	
BLANTON'S SPECIAL RESERVE	22	
BUFFALO TRACE KENTUCKY	13	
BULLEIT	14	
ELIJAH CRAIG 12	16	
GENTLEMAN JACK	12	
HIGH WEST SILVER WESTERN OAT	20	
JACK DANIELS	10	235
JACK DANIELS HONEY	10	200
JACK DANIELS SINGLE BARREL	15	
KNOB CREEK	15	220
KNOB CREEK SINGLE BARREL	18	
MAKER'S MARK	15	220
OLD FORESTER	13	
WILD TURKEY 81	10	
WOODFORD RESERVE	18	

les spiritueux sont servis avec ou sans glace en mesures de 1.5 onces
I taxes en sus

BRANDY

	verre	bout.
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	14	
ST-RÉMY XO	12	
PISCO ABA	10	

COGNAC

CAMUS ELEGANCE XO	55	
COURVOISIER INITIALE	140	
COURVOISIER 12	24	
COURVOISIER VS	15	
COURVOISIER VSOP	24	300
COURVOISIER XO	55	
DELAMAIN 1973	60	
GAUTHIER XO	45	
HENNESSY VS	16	230
HENNESSY BLACK	18	245
HENNESSY VSOP	24	
HENNESSY XO	57	800
HENNESSY PARADIS	200	
HINE MARIAGE	340	
LES ANTIQUAIRES XO	48	
MARNIER XO	48	
MARTELL CLASSIQUE	400	
REMY MARTIN VSOP	24	300
REMY MARTIN XO	52	750
REMY MARTIN EXTRA	125	
REMY COUTURE DE DIAMANT	200	
REMY MARTIN LOUIS XIII	420	6000
RIBAUDS HOMMAGE AU TEMPS	56	
VALCOEUR XO	75	

ARMAGNAC

CHATEAU LAUBADE XO	28	
TARIQUET VSOP	18	
TENAREZE	36	

CALVADOS

BOULARD CALVADOS PAYS AUGE	16
PERE MAGLOIRE VSOP	14

EAUX-DE-VIE (2 OZ)

FINE CAROLINE, MICHEL JODOIN POMME	14
GE MASSENEZ POIRE WILLIAM PRISONNIERE	35
GE MASSENEZ GINGEMBRE	25
KIRSH LUXARDO	10

GRAPPA (2 OZ)

GRAPPA NEGRI	15
GRAPPA POLI BASSANO	10

PORTO (2 OZ)

TAYLOR FLADGATE 10 ANS	16
TAYLOR FLADGATE 20 ANS	28

les spiritueux sont servis avec ou sans glace en mesures de 1.5 onces
| taxes en sus

ABSINTHE

ABSINTHE 55	15
ABSENTE CLANDESTINE	22
ABSENTE VIEUX PONTACLIER	23
APERITIVO MELETTI	10
BENEDICTINE D.O.M.	13
CHINA CHINA	14
HILLS ABSINTHE	16
PERNOD ABSINTHE	20

DIGESTIFS, CORDIALS + LIQUEURS

AMARETTO DI SARONNO	10
AMARO MONTENEGRO	10
APEROL	10
AVERNA	9
BAILEY'S	12
CAMPARI	10
CHAMBORD	14
CHARTREUSE VERTE	18
CHARTREUSE VEP	30
CHARTREUSE JAUNE	18
COINTREAU	12
CYNAR	9
DOM B&B	13
DRAMBUIE	14
DUBONNET WHITE	13
FERNET BRANCA	12
FRANGELICO	10
GALLIANO	10
GODIVA WHITE CHOCOLATE	14
GOLDSCHLAGER	10
GRAND MARNIER	15
GRAND MARNIER LOUIS ALEXANDRE	27
GRAND MARNIER 100 ANS	38
GRAND MARNIER 150 ANS	70
KAHLUA	10
LIMONCELLO	10
PERNOD ANISE	10
PIMMS	10
PINEAU DE CHARENTES	10
PUNCH ABRUZZO	10
RICARD PASTIS	10
SAMBUCA	10
SORTILÈGE	10
SOUTHERN COMFORT	12
ST-RAPHAEL DORÉ	9
TIA MARIA	10

RHUM

verre bout.

BLANC

CACHAÇA LEBLON	12	
CACHAÇA MORRETES VIEILLIE	14	
HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS	10	
JOSEPH BANKS	15	
MALIBU COCONUT	10	

AMBER & DARK

APPLETON ESTATE V/X	11	230
APPLETON 21 ANS	35	
BACARDI 151	13	
BACARDI LIMON	10	
BARBANCOURT	11	190
BRUGAL RON ANEJO	10	
CAPTAIN MORGAN DARK	10	
CAPTAIN MORGAN SPICED	10	200
DIPLOMATICO AMBASSADOR SEL.	70	
EL DORADO 12 ANS DEMERARA	12	
EL DORADO 15 SPECIAL RESERVE	14	
FLOR DE CANA CENTINAIRE 12 ANS	13	
HAVANA CLUB RESERVA	10	
HAVANA CLUB	7	
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 ANS	13	
MOUNT GAY XO	14	
PLANTATION OLD RESERVE NICARAGUA	13	
PLANTATION 20TH ANNIVERSARY	22	
RON BARCELO IMPERIAL	14	230
SAILOR JERRY	11	
THE KRAKEN BLACK SPICED RUM	11	200
ZACOPA 23	22	

les spiritueux sont servis avec ou sans glace en mesures de 1.5 onces
I taxes en sus

GIN

	verre	bout.
BEEFEATER	10	
BEEFEATER 24	13	
BOMBAY SAPPHIRE	12	230
BOTANIST	12	200
HENDRICK'S	14	200
INVER HOUSE CAORUNN	16	
MAGELLAN	13	
PIGER HENRICUS	11	
PLYMOUTH GIN	13	
TANQUERAY	12	
TANQUERAY TEN	14	
UNGAVA	11	180

TEQUILA & MESCAL

DOBEL	23	
DON JULIO 1942	35	
DON JULIO BIANCO	20	
DON JULIO REPOSADO	23	
DON ROBERTO REPOSADO	15	
EL JIMADOR	12	
EL JIMADO ANEJO	12	
EL JIMADO REPOSADO 26 OZ. / 750 ML		200
EL TINIEBLO MEZCAL	16	
GRAN PATRON BURDEOS	160	
GRAN PATRON PLATINUM SILVER	69	
JOSE CUERUO ESPECIAL SILVER	12	
JOSE CUERUO ESPECIAL GOLD	14	
HERRADURA REPASADO	18	
PATRON GOLD	21	350
PATRON SILVER	19	300
PATRON XO CAFÉ	14	230
PATRON PLATINUM SILVER	49	700
SAUZA BLUE SILVER 100% AGAVE	11	
1800	12	

VODKA

	verre	bout.
ABSOLUT	11	
BELVEDERE	14	230
BELVEDERE 59 OZ. / 1.75L		450
CHOPIN	13	
CIROC PEACH	14	230
CIROC RED BERRY	14	230
CIROC BLUE STONE	14	230
CIRKA TERROIR	13	
CRYSTAL HEAD	16	240
GREY GOOSE 152 OZ. / 4.5L		1400
KETEL ONE	13	225
KETEL ONE CITRON	11	
MOSKOVSKAYA	10	
PUR ULTRA PREMIUM	14	
STOLICHNAYA ELIT	20	240
TITOS	12	200
ULTIMAT	22	
ZUBROWSKA	10	

VERMOUTH

DEL PROFESSORE	10	
DOLIN DRY	9	
DOLIN ROUGE	9	
DOLIN WHITE	9	
LILLET SEC	9	
MARTINI EXTRA DRY	9	
MARTINI ROSSO	9	
PUNT E MES	9	

les spiritueux sont servis avec ou sans glace en mesures de 1.5 onces
| taxes en sus

Inspiré par les saisons distinguées de Montréal et par la magnifique nature qui l'entoure, Plateau Lounge vous présente sa vision unique du monde jet set des cocktails. La compagnie de développement de night-life New Yorkaise, BPC, à qui l'on doit la création du Skybar de Miami, du Hudson Bar de New York ainsi que du Clift Redwood Room de San Francisco, est responsable de la conception de cet espace destiné à plaire aux clients de l'hôtel, aux touristes internationaux et à la population locale. Afin de ne pas perdre de vue le contexte de sa création, la beauté naturelle du Canada, sans égal, fût l'inspiration du décor intérieur; un refuge chaleureux aux airs d'automne qui évoque l'esprit rêveur des bois sauvages. Feuilles d'automne pressées en acrylique sur un bar illuminé à côté d'une collection luxurieuse de coussins étendus sur de grands lits flâneurs. Un plafond de panneaux suspendus suggère un ciel de forêt et complémente parfaitement le plancher verni aux riches tons de noix. Une lumière douce et berçante évoque la pleine lune avec le mouvement calme de chandelles.

Nous invitons les clients à s'y rejoindre afin de goûter à nos boissons artisanales telles que notre Blanche de Beaumont ou notre cocktail de l'Espoir, une concoction riche en antioxydants au goût fabuleux et duquel une portion des profits aide à la fondation du cancer du sein du Québec. Lors de votre visite, pourquoi ne pas grignoter les petites bouchées du restaurant Être Avec Toi pendant que les meilleurs DJs de Montréal ainsi que diverses talents musicaux nous charment du mercredi au samedi...

Plateau Lounge est un espace unique et incontestable pour y tenir une réunion ou un événement spécial. Chaque section du Plateau peut être réservée pour un événement privé ou réunion mondaine, et peut accommoder jusqu'à 250 personnes. Nous vous offrons un groupe d'experts capable de planifier quelconque événement privé, de l'accueil au dessert. Pour de plus amples informations, veuillez appeler le département des ventes au 514.395.3195.

