

BAR  
DOMINION

EST.  
1927




# COCKTAILS

## MARTINIS

Dry Martini <b>16</b> <i>Bombay, Noilly Prat, Zeste</i>	Dirty Martini <b>18</b> <i>Grey Goose, Saugue, Olive</i>	
Tuxedo no.2 <b>17</b> <i>Bombay, Tio Pepe, Noilly Prat, Maraschino, Thé noir, Absinthe</i>	Vesper <b>16</b> <i>Bombay, Vodka, Lillet, Feuille de lime</i>	

## NEGRONIS

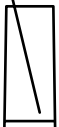
Classique <b>17</b> <i>Bombay, Martini, Campari, Verveine</i>	Boulevardier <b>17</b> <i>Wild Turkey, Martini, Campari, Cerise</i>	
White Negroni <b>17</b> <i>Bombay, Noilly Prat, Spitz, Jasmin</i>	Dark Horse <b>16</b> <i>Torres, Martini, Amaro, Piment de la Jamaïque, Cacao</i>	

## COCKTAILS AU WHISKEY

Old Fashioned <b>16</b> <i>Wild Turkey, Sucre, Amer</i>		
Manhattan <b>17</b> <i>Rye, Martini, Amer</i>	Sazerac Nouveau <b>17</b> <i>Torres, Rye, Bacardi 8, Fenouil, Rose, Absinthe</i>	
Penicillin <b>17</b> <i>Glen Moray, Busker, Miel, Gingembre, Agrumes</i>	Bold Venture <b>17</b> <i>Busker, Amaro Cloakroom, Noix de Coco, Tabac, Rose, Agrumes</i>	

## 75s & SPRITZ

SIEUR D'ARQUES PREMIÈRE BULLE

Shoot for the Stars <b>17</b> <i>Grey Goose, Noilly Pratt, Aperol, Fruit de la Passion, Vanille, Bulles</i>		
French 75 <b>16</b> <i>Bombay, Citron, Bulles</i>	Cosmo 75 <b>17</b> <i>Grey Goose, Grand Marnier, Hibiscus, Pomme grenade, Bulles</i>	
Sbagliato <b>16</b> <i>Martini, Campari, Mandarine, Nectarine, Bulles</i>	Paloma 75 <b>19</b> <i>Patron, Campari, Pamplemousse, Lavande, Bulles</i>	

## HIGHBALLS & SOURS

Amaretto Sour <b>18</b> <i>Disaronno, Bacardi 8, Busker, Agrumes</i>	Islander <b>16</b> <i>Bacardi, Ananas, Pineau des Charentes, Coco, Cannelle</i>	
Martingale <b>16</b> <i>Bombay, Aquavit, St-Germain, Prunes, Cardamon, Agrumes</i>	Pimm's <b>16</b> <i>Bombay, Pimm's, Avena, Concombre</i>	
Margarita Épicée <b>18</b> <i>Cazadores, Grand Marnier, Orange, Agrumes, Chili</i>	Espresso Martini <b>18</b> <i>Vodka, Tia Maria, Espresso</i>	
Jungle Bird <b>17</b> <i>St-James, Bacardi, Campari, Ananas</i>		

## SANS ALCOOL

Fin Soda Apéritivo <b>9</b>	Fin Soda Mule <b>9</b>
Seedlip Grove, Orange, Agrumes, Tonic <b>14</b>	Seedlip Garden & Martini Vibrante, Tonic <b>14</b>

# MENU

## À PARTAGER

Jambon <i>Provisions</i> , figues, manchego <b>21</b>	Calmars frits, mayonnaise au chili croquant <b>18</b>
Olives <b>10</b>	Burrata, nectarine, fenouil, basilic <b>21</b>
Poulet frit et caviar <b>19</b>	Assiette festive à partager <b>65</b>
Bruschetta, ricotta fouettée, tomates <b>18</b>	Salade niçoise, thon ahi <b>32</b>
OEufs mimosa et caviar <b>12</b>	Frites au parmesan <b>14</b>
Bâtonnets de halloumi frits, chimichurri <b>18</b>	Salade de tomates, crema avocat, croustons <b>18</b>
Petite verte, légumes croquants <b>12</b>	Focaccia maison, sauce vierge <b>7</b>

## FRUITS DE MER

Huîtres et mignonette	6/25 12/44
Demi-crabe des neiges, sauce au cari vert	40
Tataki de thon ahi, miso, concombre, orange	23
Tartare de saumon, avocat, aji-amarillo, poire	26
Cocktail de crevettes, sauce chili	26
Plateau "Tout inclu"	130

## PLATS PRINCIPAUX

Cheeseburger, frites	28
Tartare de saumon, salade verte, croustons	32
Côtes levées de porc BBQ, frites et salade de chou	31
Steak & frites de contre-filet (12oz)	48

## DESSERT

Churros maison et dulce de leche	14
Brownies à la mode	12

# BIÈRE ET VIN

## BIÈRES (10OZ - 16OZ)

Dominion Lager <b>7 / 9.5</b>	Molson Export <b>8 / 11</b>
Heineken <b>8 / 11</b>	Blue Moon <b>8 / 11</b>
IPA Brasseurs de Mtl <b>8 / 11</b>	Petite Bourgogne <b>8 / 11</b>
Miller high life (BTL) <b>8</b>	Heineken 0.0 (BTL) <b>8</b>
Cidre Houblonné <b>8 / 11</b>	Murphy's Stout <b>8 / 11</b>
Spécial Boiler Maker High Life + Shooter de Busker <b>11 / Supersize 18</b>	

## BULLES

"Pet-Nat" Colli Aprutino 2021, Bruco, Ausonia Trebiano	<b>53</b>
Cava 2021, Vita Vivet Xarel-lo, Macabeu, Parellada	<b>13/65</b>
Champagne Brut Nature NM, Zéro, Tarlant Pinot meunier, chardonnay, pinot noir	<b>150</b>
Champagne Brut 1er Cru, Anthocyanes, Pascal Docquet Chardonnay, Pinot Noir (Rosé)	<b>260</b>
Champagne, Ruinart, Brut Blanc de Blancs Chardonnay	<b>320</b>
Champagne Brut 2013, Dom Perignon Chardonnay, Pinot Noir	<b>695</b>

## BLANC

VDF 2022, Chapeau Melon, Jérémie Huchet Sauvignon Blanc, Melon de Bourgogne	<b>59</b>
IGT Veneto 2023, Masieri, Angiolino Maule Garganega	<b>12/60</b>
Pays d'Oc 2022, Flora Bella, Maison Vialade Chardonnay	<b>69</b>
Trebiano d'Abruzzo 2022, Cantina Tollo (Litre) Trebiano	<b>72</b>
Penedès 2022, Ulls de Mel Xarello	<b>75</b>
Stellenbosch 2022, Pearce Predhomme, Radford Dale Chenin Blanc	<b>16/78</b>
Muscadet Sèvre et Maine 2021, Les Houx, Jo Lardon Melon de Bourgogne	<b>79</b>
Ciro Bianco 2022, Cataldo Calabretta Greco Bianco, Malvasia Bianca	<b>84</b>
California 2021, Chardonnay, Grayson Cellars Chardonnay	<b>18/90</b>
Cilento 2022, Cumalè, Casebianche Fiano	<b>92</b>
Sancerre 2022, Cuvée Stéphane, Stéphane Cherrier Sauvignon Blanc	<b>120</b>
Chablis 1er Cru 2021, Montmains, Louis Michel & Fils Chardonnay	<b>155</b>
Condrieu 2021, Domaine Boissonnet Viognier	<b>175</b>
Meursault 2021, Château de Melin Chardonnay	<b>210</b>
Pouilly-Fuissé 2018, Vignes de la Côte, J. Desjourneys Chardonnay	<b>220</b>
Puligny-Montrachet 1er Cru 2021, Les Champs Gains, Michel Bouzereau	<b>420</b>
Chardonnay	

## MACÉRATION

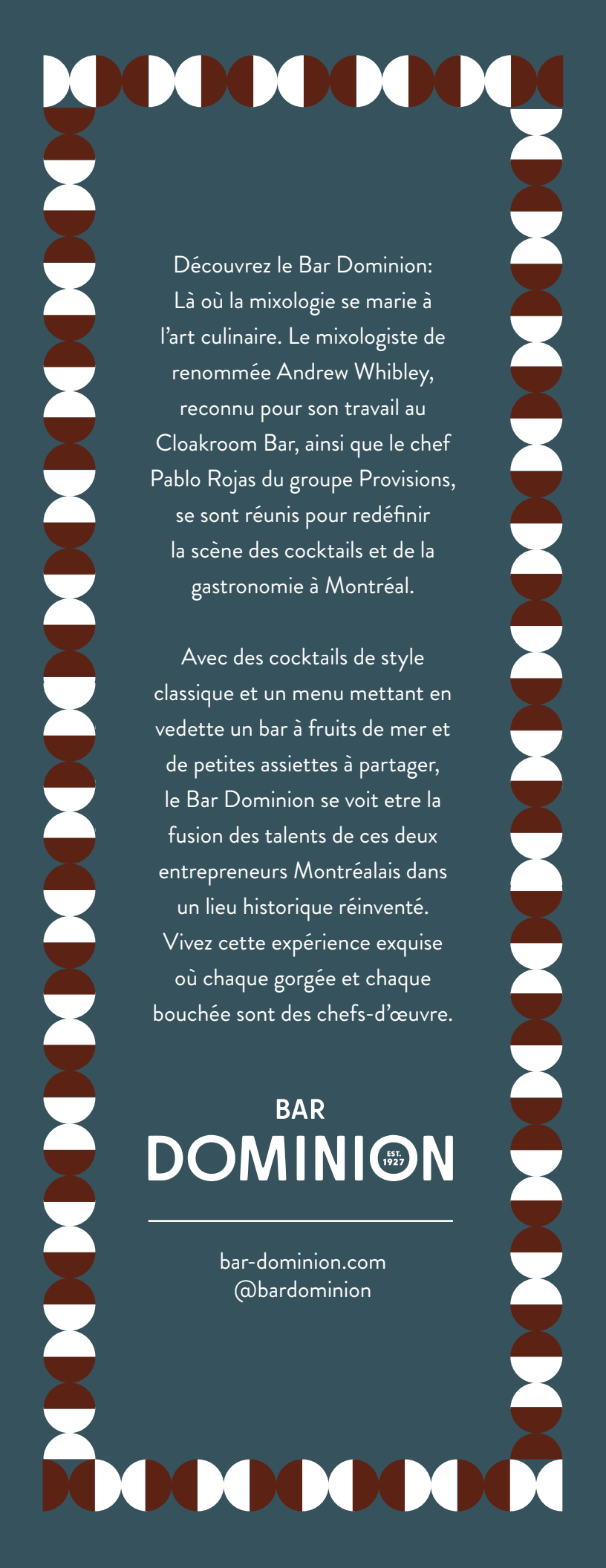
Friuli-Venezia Giulia 2022, PG Rosa, Ferlat Pinot Grigio	<b>17/85</b>
IGT Vallagrina 2019, Anisos, Eugenio Rosi Nosiola, Pinot Blanc, Chardonnay	<b>89</b>
VdF (Provence) 2021, Pipieou, Domaine de la Réaltière Marsanne, Ugni Blanc, Bourboulenc, Macabeu	<b>100</b>
VdF (Savoie) 2020, Les Premiers Récoltants, Claude Quénard & Fils Jacquère	<b>108</b>

## ROSÉ

VdF 2021, Pink Paradise, Mr & Mrs Theo Grenache, Syrah	<b>68</b>
IGP Méditerranée 2023, Auro Rousso Caladoc, Ugni Blanc	<b>14/70</b>
Cerasuolo d'Abruzzo 2021, Apollo, Ausonia Montepulciano	<b>70</b>
Abruzzo Rosato 2019, Lu Cuntaden, Rabasco Montepulciano	<b>80</b>
Macedonia 2020, Popolka Kokkineli, Vaimaki Family Xinomavro	<b>85</b>

## ROUGE

Alentejano 2021, Terras Lusas, Adega de Redondo Castelao, Trincadeira, Aragonez	<b>58</b>
IGP Tierra de Castilla, Mitono, Alcardet Bodegas Tempranillo	<b>12/60</b>
VdF 2022, Chapeau Melon, Jérémie Huchet Gamay, Pinot Noir	<b>61</b>
Rheinhessen 2021, Spatburgunder, Robert Weil Spatburgunder	<b>13/63</b>
Chianti Classico 2020, Casina di Cornia Sangiovese	<b>87</b>
Corse 2022, Le Sciacarellu, Domaine Vico Sciacarellu	<b>95</b>
Haut-Médoc 2010, Château Coufran Merlot, Cabernet Sauvignon	<b>98</b>
Margaux 2020, Petit Pavail, Château Pavail Cabernet Sauvignon, Merlot	<b>20/99</b>
Bourgogne 2021, Domaine Gaston & Pierre Ravaut Pinot Noir	<b>110</b>
Bourgogne 2022, Coeur Rubis, Maison Chandesais Pinot noir	<b>122</b>
Barbaresco 2020, Luigi Einaudi Nebbiolo	<b>125</b>
Bandol 2020, L'Amourvèdre, Domaine Les Terres Promises Mourvèdre, Grenache	<b>128</b>
Barolo 2018, Erbaluna Nebbiolo	<b>165</b>
Marsannay 2020, Les Longeroies, Camille Giroud Pinot Noir	<b>190</b>
Nuits-St-Georges 1er Cru 2020, Argillas, Léchenault Pinot Noir	<b>245</b>
Margaux 2010, Château Monbrison Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	<b>350</b>



Découvrez le Bar Dominion:  
Là où la mixologie se marie à  
l'art culinaire. Le mixologiste de  
renommée Andrew Whibley,  
reconnu pour son travail au  
Cloakroom Bar, ainsi que le chef  
Pablo Rojas du groupe Provisions,  
se sont réunis pour redéfinir  
la scène des cocktails et de la  
gastronomie à Montréal.

Avec des cocktails de style  
classique et un menu mettant en  
vedette un bar à fruits de mer et  
de petites assiettes à partager,  
le Bar Dominion se voit être la  
fusion des talents de ces deux  
entrepreneurs Montréalais dans  
un lieu historique réinventé.  
Vivez cette expérience exquise  
où chaque gorgée et chaque  
bouchée sont des chefs-d'œuvre.

BAR  
**DOMINION** EST.  
1927

---

[bar-dominion.com](http://bar-dominion.com)  
[@bardominion](https://twitter.com/bardominion)