

XO



LE RESTAURANT

## THÉ | TEA

### HUIMING BIOLOGIQUE

5.

THÉ VERT DE CHINE, CARACTÈRE VÉGÉTAL, FLORAL ET FRUITÉ  
GREEN TEA FROM CHINA, VEGETABLE, FLORAL & FRUIT NOTES

### SENCHA AJI

5.

THÉ VERT DU JAPON, ARTISANALE, TEXTURE RICHE AU GOÛT D'AMANDE  
GREEN TEA FROM JAPAN, ARTISANAL, RICH TEXTURE, ALMOND TASTE

### ASSAM BANASPATY

5.

THÉ NOIR DE L'INDE BIOLOGIQUE ET ÉQUITABLE, GOÛT MALTÉ AVEC DES  
NOTES DE CACAO ET DE PRUNEAU  
BIOLOGIC AND FARE TRADE BLACK TEA FROM INDIA, MALTED TASTE WITH  
HINTS OF COCOA AND PRUNES

### CHAI CAMELLIA

5.

THÉ NOIR ÉPICÉ DE L'INDE, MÉLANGE DE CARDAMOME, MUSCADE,  
CANNELLE ET GINGEMBRE BIOLOGIQUE  
SPICED BLACK TEA FROM INDIA, BLEND OF CARDAMOME, NUTMEG,  
CINNAMON AND BIOLOGIC GINGER

### BAI HAO YIN ZHEN

6.

THÉ BLANC DE CHINE, NOTES FRUITÉES ET VÉGÉTALES  
WHITE TEA FROM CHINA, FRUITY AND VEGETABLE FRAGRANCES

### PERLE DU DRAGON

5.

THÉ VERT AU JASMIN DE CHINE  
JASMINE GREEN TEA FROM CHINA

### EARL GREY

5.

THÉ NOIR BIOLOGIQUE ET ÉQUITABLE DE LA RÉGION DE DARJEELING,  
ESSENCE NATURELLE DE BERGAMOTE  
BIOLOGIC AND FARE TRADE BLACK TEA FROM DARJEELING, NATURAL  
ESSENCE OF BERGAMOT

### ROOÏBOS ZESTE ÉCLAIR

6.

THÉ ROOÏBOS DE L'AFRIQUE DU SUD, ÉCLAT DE PAMPLEMOUSSE ET  
DE CITRONNELLE, SANS CAFÉINE  
ROOÏBOS TEA FROM SOUTH AFRICA, HINT OF GRAPEFRUIT AND  
LEMONGRASS, CAFFEINE FREE

### LA SUBLIME

6.

TISANE CONSTITUÉ DE ROSE, VERVEINE ET DE CAMOMILLE  
HERBAL TEA MADE FROM ROSE, VERBENA AND CAMOMILE

### LA PROVENÇALE

5.

TISANE, SAVEUR DE MENTHE ET CITRON, NOTES VÉGÉTALES, FINALE  
DE ROMARIN ET LAVANDE  
HERBAL TEA, MINT, LEMON AND VEGETABLE FLAVORS, ROSEMARY  
AND LAVENDER FINISH

**SINGLE MALT | LOWLAND** 45 ML – 1.5 OZ

AUCHENTOSHAN 12 ANS 14.  
 GLENKINCHIE 12 ANS 16.

**SINGLE MALT | HIGHLAND** 45 ML – 1.5 OZ

TALISKER 10 ANS 14.  
 GLENMORANGIE 16.  
 DALMORE 12 ANS 17.  
 DALMORE 15 ANS 24.  
 DALWHINNIE 15 ANS 20.  
 OBAN 14 ANS 23.  
 OBAN DOUBLE MATURED 31.

**SINGLE MALT | ISLAY** 45 ML – 1.5 OZ

LAGAVULIN 16 ANS 24.  
 BOWMORE 18 ANS 30.  
 SPRINGBANK 18 ANS 30.

**SINGLE MALT | SPEYSIDE** 45 ML – 1.5 OZ

GLENLIVET 1824 12.  
 GLENLIVET 15 ANS 17.  
 GLENFIDDICH 12 ANS 12.  
 GLENFARCLAS 105 CASK STRENGTH 10 ANS 18.  
 GLENFARCLAS 15 ANS 20.  
 GLENFARCLAS 25 ANS 40.  
 MACALLAN AMBER 20.  
 MACALLAN SIENNA 35.

**SCOTCH BLENDED |** 45 ML – 1.5 OZ

CHIVAS REGAL 12 ANS 13.  
 JOHNNY WALKER BLACK LABEL 13.  
 JOHNNY WALKER GOLD LABEL 21.  
 JOHNNY WALKER BLUE LABEL 35.

**SUR LE POUCE | SNACKS**

**HUÎTRES | OYSTERS** 3. | CH/EA.

**COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES |** 20.  
**JUMBO SHRIMP COCKTAIL**

**CÉSAR DE KALE | KALE CESAR SALAD** 11. | 16.  
 PROSCIUTTO, JAUNE D'OEUF SALÉ, ANCHOIS BLANCS  
 PROSCIUTTO, SALTED EGG YOLK, WHITE ANCHOVY

**POTAGE À LA TOMATE | TOMATO SOUP** 14.  
 FROMAGE EN GRAINS MARINÉ À LA TRUFFE,  
 GRILLED CHEESE À L'ÉCHALOTE CONFITE  
 TRUFFLE MARINATED CHEESE CURD,  
 CONFIT SHALLOT GRILLED CHEESE

**HUÎTRES ROCKEFELLER |** 14.  
**ROCKEFELLER OYSTERS (3X)**

**TARTARE DE BOEUF | BEEF TARTARE**

3 OZ | 20.  
 \* 5 OZ | 35.

**TARTARE SAUMON | SALMON TARTARE**

3 OZ | 15.  
 \* 5 OZ | 25.

**CREVETTES POPCORN |** 15.  
**POPCORN SHRIMPS**

**MINI-BURGERS | SLIDERS (3X)** 15.

**MÉLANGE D'OLIVES MARINÉES |** 8.  
**MARINATED OLIVES**

**CRUDITÉS | CRUDITES** 14.

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

**FILET MIGNON | FILET MIGNON** 36.  
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA  
TRUFFE, RAGOÛT DE CHAMPIGNONS  
TRUFFLE MASH POTATOES, MUSHROOM RAGOUT

**\* BURGER XO | XO BURGER** 20.  
CONFITURE DE BACON, MIMOLETTE, ICEBERG  
BACON JAM, MIMOLETTE, ICEBERG

**\* CLUB ST-JAMES** 18.  
POULET, MAYONNAISE AUX HERBES, TOMATES,  
BACON FUMÉ À L'ÉRABLE  
CHICKEN, HERB MAYONNAISE, TOMATOES,  
MAPLE SMOKED BACON

\* SERVI AVEC CHOIX DE FRITES OU SALADE VERTE  
\* SERVED WITH A CHOICE OF FRIES OR GREEN SALAD

**POUTINE AU CONFIT DE CANARD |** 20.  
**DUCK CONFIT POUTINE**  
JUS DE VOLAILLE, FROMAGE EN GRAINS MARINÉS À LA  
TRUFFE  
CHICKEN JUS, TRUFFLE MARINATED CHEESE CURDS

**SALADE COBB | COBB SALAD**  
AVOCAT, CIEL DE CHARLEVOIX, BACON, ŒUF CUIT DUR  
AVOCADO, CIEL DE CHARLEVOIX, BACON, HARD BOILED EGG

**HOMARD | LOBSTER** 28.  
**POULET | CHICKEN** 22.

**SALADE GRECQUE |** 18.  
**GREEK SALAD**  
FETA CRÉMEUX, TOMATES CERISES, CONCOMBRES, ONIONS  
ROUGES MARINÉS, OLIVES  
CREAMY FETA, CHERRY TOMATOES, CUCUMBERS, PICKLED  
ONIONS, OLIVES

**EAUX DE VIE |** 45 ML – 1.5 OZ  
MIRABELLE 12.  
ÉGLANTINE 15.  
POIRE 15.  
FRAMBOISE 15.  
MARC BRANDY, MARC DE CIGARE 22.

**GRAPPA |** 45 ML – 1.5 OZ  
MONOVITIGNO DI PROSECRO, DE NEGRI 12.  
MERLOT, JACOPO POLI 14.  
SASSICAIA, JACOPO POLI 24.

**CALVADOS |** 45 ML – 1.5 OZ  
PAYS D'AUGE, GRAND SOLAGE, BOULARD 12.  
PAYS D'AUGE, ROGER GROULT 12 ANS 19.  
PAYS D'AUGE, ROGER GROULT VÉNÉRABLE 22.  
PAYS D'AUGE, AUGUSTE X.O., BOULARD 35.  
PAYS D'AUGE, ADRIEN CAMUT PRESTIGE 60.

**LIQUEUR | LIQUOR** 45 ML – 1.5 OZ  
GRAND MARNIER 12.  
GRAND MARNIER CUVÉE 100 26.  
PATRÓN X.O. CAFE 12.  
SORTILÈGE 12.

**COGNAC |** 45 ML – 1.5 OZ  
HENNESSY V.S. 14.  
RÉMY MARTIN V.S.O.P 18.  
LA TOUR VERT V.S.O.P 18.  
LA TOUR VERT, NAPOLÉON 18.  
HARDY, RARE X.O. 25.  
RÉMY MARTIN X.O. 30.  
CAMUS, BORDERIES X.O. 33.  
HENNESSY X.O. 40.  
RÉMY MARTIN LOUIS XIII 325.

**ARMAGNAC |** 45 ML – 1.5 OZ  
BAS-ARMAGNAC, CHÂTEAU LAUBADE X.O. 18.  
BAS-ARMAGNAC, CYRANO, 20 ANS 20.  
BAS-ARMAGNAC, DARROZE 1975 38.

**BIÈRES | BEERS**

MOLSON EXPORT	7.
GUINNESS	9.
DOS EQUIS	9.
HEINEKEN	9.
COOR'S LIGHT	7.
PERONI (FÛT)	8./12.

**MICROBRASSERIE | MICROBREWERY**

BLANCHE DU PARADIS, DIEU DU CIEL	9.
SENTINELLE, DIEU DU CIEL	9.
IPA AMÉRICAINNE, MORALITÉ, DIEU DU CIEL	9.
PILSNER, BIERBRIER	9.
ALE, BIERBRIER	9.

**DESSERTS | DESSERTS**

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT  </b> CHOCOLATE MOUSSE	12.
<b>PARFAIT SAVEUR TIRAMISU  </b> TIRAMISU PARFAIT	12.
<b>CRÈME BRÛLÉE  </b> CREME BRULEE	10.
<b>PAVLOVA AUX BLEUETS  </b> BLUEBERRY PAVLOVA	12.
<b>ASSIETTE DE FROMAGE   CHEESE PLATTER</b> 3   18. 5   25	

**CAFÉS ALCOOLISÉS | SPECIAL COFFEES**

<b>CAFÉ ESPAGNOL   SPANISH COFFEE</b> COGNAC, TIA MARIA, CHANTILLY	14.
<b>CAFÉ BRÉSILIEN   BRAZILIAN COFFE</b> COGNAC, TIA MARIA, GRAND MARNIER, CHANTILLY	14.
<b>CAFÉ IRLANDAIS   IRISH COFFEE</b> JAMESON, IRISH MIST, CHANTILLY	14.
<b>THÉ AUX BLEUETS   BLUEBERRY TEA</b> AMARETTO, GRAND MARNIER	14.

## COCKTAILS ET MARTINI |

### GIN D'HOCHELAGA | 14.

PIGER HENRICUS, LIQUEUR DE BLEUET, TONIQUE  
ARTISANAL, SIROP DE CANNE  
PIGER HENRICUS, BLUEBERRY LIQUEUR, ARTISINAL TONIC,  
CANNE SYRUP

### DAIQUIRI DU MONT-ROYAL | 17.

RHUM CHIC CHOC, LIME, FRAISE, RÉDUCTION BALSAMIQUE,  
SIROP DE CANNE  
CHIC CHOC RUM, MINT, LIME, STRAWBERRY, BALSAMIC  
REDUCTION, CANNE SYRUP

### SANGRIA DU PLATEAU | 15.

VIN BLANC, BRANDY À L'ABRICOT, SCRUB À LA PÊCHE,  
NECTAR DE PÊCHE  
WHITE WINE, APRICOT BRANDY, PEACH SCRUB, PEACH  
NECTAR

### LE SOUR DE GRIFFINTOWN | 14.

VODKA WHITE KEYS, LIQUEUR DE FRAMBOISE, CITRON,  
SIROP DE CANNE  
WHITE KEYS VODKA, RASPBERRY LIQUEUR, LEMON, CANNE  
SYRUP

### LE RUM PUNCH DE LA PETITE PATRIE | 14.

RHUM CHIC CHOC, SIROP D'ORGÉAT, GRÉNADINE, JUS  
TROPICAL  
CHIC CHOC RUM, ORGEAT SYRUP, GRENADINE, TROPICAL  
JUICE

### LE CÉSAR DU SUD OUEST | 14.

VODKA PUR, MÉLANGE CAESER WALTERS, FÈVE ÉPICÉ,  
RAIFORT, FROMAGE EN GRAINS  
PUR VODKA, WALTERS CAESAR MIX, SPICY BEAN,  
HORSERADISH, CURD CHEESE

## COCKTAILS ET MARTINI |

### LE NEGRONI DU VIEUX MONTRÉAL | 14.

PIGER HENRICUS, SUZE, ST-GERMAIN, VERMOUTH BLANC  
PIGER HENRICUS, SUZE, ST-GERMAIN, DRY VERMOUTH

### LE MANHATTAN DE VILLE-MARIE | 17.

RYE LOT 40, BASIL HAYDEN, VERMOUTH ROUGE,  
ANGOSTURA, ORANGE, ROMARIN  
LOT 40 RYE, BASIL HAYDEN, RED VERMOUTH,  
ANGOSTURA, ORANGE, ROSEMARY

### LE MARTINI DE LA PETITE ITALIE | 17.

GIN ST-LAURENT, COCOMBRE, BASILIC, CORDIAL DE  
SUREAU  
ST-LAURENT GIN, CUCUMBER, BASIL, ELDERBERRY  
CORDIAL

### LE CAFÉ GLACÉ DU MILE-END | 17.

VODKA PUR, WHISKY À L'ÉRABLE SORTILÈGE,  
CARDAMOME, CAFÉ  
PUR VODKA, SORTILÈGE MAPLE WHISKY,  
CARDAMOM, COFFEE

**EN L'HONNEUR DU 375IEME ANNIVERSAIRE DE  
MONTRÉAL, NOUS AVONS CRÉER DES COCKTAILS  
METTANT EN VEDETTE NOS PRODUITS LOCAUX.  
SANTÉ!**

IN LIGHT OF MONTREAL'S 375<sup>TH</sup> ANNIVERSARY, WE  
CREATED COCKTAILS THAT REFLECT THE CITY'S UNIQUE  
AND DIVERSE CULTURAL IDENTITY USING LOCAL  
PRODUCTS  
CHEERS!

