RESTAURANT
Agave

# CARTE
## DES COCKTAILS
*Vins et alcool*

## PLATEAU DE DÉGUSTATION

½ Oz de votre choix
vous sera servie !
**Voici nos suggestions:**

| | |
|---|---|
| 1800 | 13$ |
| Tromba | 15$ |
| Tristan - 3 Sortes - | 16$ |
| Tres Generación | 17$ |
| Pasote | 17$ |
| Serpiente - 3 Sortes - | 18$ |
| Don Patrón - 3 Sortes - | 19$ |
| Casamigos - 3 Sortes - | 20$ |
| Tesoro | 20$ |
| Don Julio | 20$ |
| Honor - 3 Sortes - | 20$ |
| Corzo | 21$ |
| Serpiente - 4 Sortes - | 23$ |
| Patrón Roca | 28$ |

# Tequila ET AGAVE

## UN PEU DE CULTURE

La Tequila est l'alcool issu de la distillation d'une seule et unique plante que l'on nomme Agave bleue. Le Mexique est le principal producteur d'Agave. Toutes les Tequilas doivent être produites et embouteillées au Mexique, dans laville de Tequila. Il s'agit d'une appellation d'origine contrôlée. Nos Tequilas se dégustent comme un bon scotch! À essayer et à adopter!

## IL EXISTE 3 CLASSES DE TEQUILA

### BLANCO

Cette Tequila est jeune, car elle est obtenue directement après la seconde distillation. Bon nombre de connaisseurs la préfèrent car son goût est plus pur.

### REPOSADO

Cette Tequila est vieillie dans des barils de chêne pendant une période d'au moins 2 mois. Son goût est légèrement plus 'suave" que la blanco et c'est aussi la plus consommée au Mexique.

### AÑEJO

Cette Tequila est vieillie dans des barils de chêne pendant une période d'au moins 12 mois.

À déguster lentement pour apprécier tous ses arômes.

### EXTRA AÑEJO

Cette Tequila est vieillie dans des barils de chêne pendant une période d'au moins 36 mois.

À déguster encore plus lentement pour savourer chaque gorgé!

**AFIN D'APPRÉCIER LES DIFFÉRENCES ENTRE CHACUNE DES CLASSES, NOUS VOUS INVITONS À DÉGUSTER NOTRE PLATEAU DE TEQUILA**

**½ oz DE CHACUNE DES CLASSES DE TEQUILA VOUS EST SERVIE**

Informez-vous auprès de notre personnel, parce qu'une Tequila, c'est bien plus qu'un simple «shooter»

# Tequila POR FAVOR

## Blanco

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tradicional | 7$ | Casamigos | 11$ |
| 1800 | 7$ | Hora Azul | 10$ |
| Tromba | 7$ | Patron | 11$ |
| Siempre | 9$ | Tesoro | 12$ |
| Serpiente | 9$ | Don Julio | 12$ |
| Tres Generacion | 9$ | Honor | 13$ |
| Tres Agaves | 10$ | Patron Roca | 16$ |
| Corzo | 10$ | Padre | 19$ |

## Reposado

| | | | |
|---|---|---|---|
| Hornitos | 6$ | Don Julio | 13$ |
| Tradicional | 7$ | Casamigos | 13$ |
| Corazon | 8$ | Tesoro | 13$ |
| Serpiente | 9$ | Patron | 13$ |
| Tromba | 10$ | Excellia | 15$ |
| 1800 | 10$ | Corzo | 16$ |
| Herradura | 11$ | Honor | 17$ |
| Tres Generacion | 11$ | Patron Roca | 19$ |
| Corralejo | 12$ | Padre | 22$ |

## Autres

| | |
|---|---|
| Rose | 6$ |
| Liqueur de Cafe | 6$ |
| Coco | 10$ |

## Añejo

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cazadores | 8$ | Tres generación | 13$ |
| Hornitos Cristalino | 8$ | Siempre | 14$ |
| 1800 | 9$ | Underground | 14$ |
| Centenario | 9$ | El Mayor | 14$ |
| Corazón | 10$ | Patrón | 14$ |
| Agavita | 10$ | Tesoro | 14$ |
| Corralejo 99,000 | 11$ | Don Julio | 15$ |
| Hornitos Black | 11$ | Casamigos | 15$ |
| Maestro Cristalino | 11$ | Corzo | 16$ |
| Grand Orendain | 12$ | Excellia | 20$ |
| Pasote | 12$ | Patrón ROCA | 20$ |
| Tromba | 13$ | Honor | 20$ |
| Serpiente | 13$ | Dos Armadillos | 20$ |

## Extra añejo

| | |
|---|---|
| La Serpiente | 15$ |
| José Cuervo de la Familia | 28$ |
| Don Julio 1942 | 32$ |

## MEZCAL

| | |
|---|---|
| Tres Caidas | 8$ |
| Escorpión Añejo - Espadin | 9$ |
| Zacbe Organic Añejo | 13$ |
| Aztecate | 13$ |
| Bozal - Espadin | 14$ |
| Bozal - Tobasiche | 15$ |
| Tres Caidas | 15$ |
| Casamigos | 15$ |
| Serpiente - Tobala | 15$ |

Le Mezcal est distillé à base de toutes sortes d'agaves contrairement à la Tequila d'origine. Pour le mezcal, on utilise des agaves ayant une maturité d'environ 7 ans jusqu'à 30 ans. Régulièrement un bon mezcal se déguste avec orange et nos sels de crickets ou de vers de la plante Agave.

N'hésitez pas à vous renseignez auprès de notre personnel !

# Cocktails
## À LA TEQUILA

TOUS NOS COCKTAILS
SONT FAIT AVEC LA TEQUILA
REPOSADO 100% AGAVE

## Margaritas

**LA CLASICA** — **12$**
Jus de lime fraîchement pressé, Tequila et cointreau

**LA SUPER** — **16$**
On double le tout!

**GÉANTE** — **69$**
Une grosse soif?
7 Margaritas dans notre fameux format **géant**!

**LA EXPERIENCIA** — **14$**
Tequila, cointreau et au choix:
**Mangue • Fraises • Ananas • Coco • Tamarindo**

**LA DIFERENCIA** — **16$**
Tequila Añejo, Grand Marnier et au choix:
**Lime • Mangue • Fraises • Ananas • Coco • Tamarindo**

**LA MARGARASOL** — **18$**
Un mélange de notre populaire Margarita
à la lime et d'une Sol ou XX renversée!

**CHARRO NEGRO** — **10$**
Tequila et coke

**ACAPULCO** — **12$**
Tequila, rhum et jus d'orange

**MOJITO À LA MEXI** — **12$**
Tequila, feuilles de menthe,
lime, sirop de Jalapeño et soda

**TEQUILA CAESAR** Demandez-la picante ! — **12$**
Tequila, Clamato, chili piquin, sel de céleri,
sauce Worcestershire et jus de lime

**PALOMA** — **12$**
Tequila, liqueur au pamplemousse et sel

**PICANTE** — **13$**
Tequila, cointreau, jus de lime, mélange maison
de concombre et chile verde avec rim de tajin épicé

**MIMOSA TEQUILA** — **15$**
Tequila, mousseux, sirop d'Agave
et jus de pamplemousse

**LONG ISLAND** — **16$**
Tequila, rhum, gin, vodka, cointreau, coke

**POUR UN SUPPLÉMENT
TOUS NOS COCKTAILS
PEUVENT ÊTRE FAITS
AVEC TEQUILA
AÑEJO OU MEZCAL**

# Cocktail
## CLASSIQUES

TOUS NOS COCKTAILS
SONT FAIT AVEC 1.5oz D'ALCOOL

| | | | Extra 1oz |
|---|---|---|---|
| MIMOSA<br>Mousseux, cointreau et jus d'orange | | 10$ | |
| CUBA LIBRE<br>Rhum et coke | | 10$ | +4$ |
| DAIQUIRI<br>Rhum avec notre mélange de lime, fraise ou mangue | | 12$ | +4$ |
| MOJITO CLASSIQUE<br>Rhum blanc, feuilles de menthe, lime et soda | | 12$ | +4$ |
| MOJITO HIBISCUS<br>Rhum blanc, feuilles de menthe, feuilles d'hibiscus, lime, sirop de hibiscus et soda | | 13$ | +4$ |
| GIN TONIC<br>Gin Romeo, tonic et lime | Gin Cruxland +3 | 12$ | +4$ |
| GIN CONCOMBRE<br>Gin Romeo, concombre, tonic et lime | Gin Cruxland +3 | 13$ | +4$ |
| ANANAS MAMA<br>Rhum Malibu, Amaretto et jus d'ananas | | 12$ | |
| PIÑA COLADA<br>Rhum Malibu,Rhum blanc, ananas et crème de coco | | 13$ | |
| FRESA COLADA<br>Rhum Malibu, Rhum blanc, fraises et crème de coco | | 13$ | |
| AMARETTO COLADA<br>Amaretto Miele, rhum Malibu, jus d'ananas, crème de coco | | 14$ | |
| AMARETTO SOUR<br>Amaretto Miele, jus de lime, sirop simple, blanc d'oeuf | | 14$ | |
| BLOODY CAESAR<br>Vodka, clamato, chili piquin, sel de céleri, sauce Worcestershire et jus de lime | | 14$ | |
| ESPRESSO MARTINI<br>2 oz Vodka, espresso et liqueur de café | | 15$ | |
| MICHELADA DEMANDEZ-LA PICANTE !<br>Bière blonde (XX ou Sol), clamato, chili piquin, sauce Worcestershire et jus de lime, servie dans un verre rempli de glace! | | 15$ | |

# Bières

## En bouteilles

| | |
|---|---|
| Sol | 9$ |
| XX | 9$ |
| Tecate en canette de 473 ml | 12$ |
| Sceau de 5 (Sol ou XX) | 36$ |

## En Fût

| | 12 oz | 20 oz | Pichet |
|---|---|---|---|
| XX - Blonde | 10$ | 12$ | 32$ |
| Blanche du moment | 10$ | 12$ | 32$ |
| Rousse du moment | 10$ | 12$ | 32$ |
| IPA du moment | 10$ | 12$ | 32$ |
| Mexiquoise - Lager | | 11$ | 30$ |

Nous sommes fières de vous présenter notre bière exclusive pour nos restaurants Agave et Guacamole y tequila. Née d'une fusion d'idées entre la microbrasserie 4 origenes de Montréal et nous. La mexiquoise est une bière blonde avec 5,5% d'alcool et créée à partir d'ingrédients typiques; maïs, coriandre, lime.
Un goût du sud bien de chez nous!

## Microbrasserie 4 Origenes

- Mexiquoise - Lager — 12$
- Botanik - Blanche — 12$
  Bière blanche 5.5% aux aromes de gin et blé
- Rousse au miel — 12$
  Bière Rousse 5.7% au Miel 100% québécois

## Bière sans gluten

**Glutenberg Blonde 4.5%** — 12$
Bière blonde sans gluten; citronée, avec robe dorée et notes florales et légèrement herbacées

**Glutenberg Rousse 5%** — 12$
Bière rousse oncteuse aux effluves de noix grillées, goût de café et de caramel

**Glutenberg Blanche 5%** — 12$
Bière blanche composée de quinoa et d'amarante. Douce et rafraichissante, aux notes de coriandre

Pour nos bières sans alcool n'hésitez pas à vous renseignez auprès de notre personnel !

# Desserts

Tous nos desserts
sont fait maison

**Flan** — **9$**
Crème de caramel renversé

**Pastel de tres leches** — **9$**
Gâteau blanc aux trois laits
et un soupçon de rhum

**Churros** — **9$**
Dulce de leche

**Pastel de queso coco-lime** — **10$**
Gâteau au fromage de coconut et lime

**Flambé à la Tequila** — **15$**
Choix de fruits frais caramelisés et flambés
à la Tequila accompagnés de crème glacée.
**Fraises • Mangues • Ananas**

**Fondant au chocolat et mezcal** — **15$**
Fondant au chocolat noir et mezcal
avec crème glacée à la vanille

**VOUS AVEZ CHAUD ?
DEMANDEZ
VOS CAFÉS ALCOOLISÉS
SUR GLACE !**

## Cafés Alcoolisés

**BAILEY'S** — **12$**
Expresso et Bailey's

**MEXICAIN** — **12$**
Expresso, Tequila et Kalhua

**ESPAGNOL** — **12$**
Expresso, Kalhua et rhum brun

**CAFÉ TROPICAL** — **12$**
Expresso, rhum Malibu et noix de coco

**BRÉSILIEN** — **12$**
Expresso, cognac, Kahlua, Grand Marnier

# Brewages
## SANS ALCOOL

### Jus Naturels Mexicains

verre **6 $** • ½ pichet **14 $** • pichet **22 $**

AGUA DE HORCHATA
Eau de riz et cannelle

AGUA DE TAMARINDO
Eau de Tamarindo (fruit exotique)

AGUA DE LIMON
Limonade fraîche faite maison

AGUA DE JAMAICA
Eau d' infusion de fleurs d'hibiscus

### Cocktails S/A

| | |
|---|---|
| VIRGIN CAESAR | 6$ |
| MARGARITA | 6$ |
| DAIQUIRI | 7$ |
| PIÑA COLADA | 7$ |
| MOJITO | 7$ |
| GIN HIBISCUS | 7$ |

### Jarritos

| | |
|---|---|
| GOYAVE | 4$ |
| MANDARINE | 4$ |
| ANANAS | 4$ |
| LIME | 4$ |

### Autres

| | |
|---|---|
| CAFÉ, THÉ, INFUSION | 3$ |
| EXPRESSO | 3,5$ |
| CAPPUCCINO | 4$ |
| CAFÉ AU LAIT | 4,5$ |
| BOISSON GAZEUSE | 3,5$ \| 4,5$ |
| JUS (pomme, ananas, mangue) | 3,5$ \| 4,5$ |
| EAU PÉTILLANTE | 4$ \| 6$ |

# Vins

## Blancs

| | |
|---|---|
| Alvarinho<br>Aveleda | 38$ |
| Layers<br>Peter Lehmann | 40$ |
| Chardonnay Gran Vina Sol Bio<br>Torres | 10$ \| 40$ |
| Sauvignon Blanc<br>Liquid Light | 12$ \| 50$ |
| Pinot Grigio<br>Santa Margherita | 11$ \| 44$ |
| Chablis<br>Joseph Drouhin | 69$ |

## Rouges

| | |
|---|---|
| La Cetto | 34$ |
| Cabernet Sauvignon<br>Gran Coronas<br>Torres | 12$ \| 48$ |
| Las Pisadas Rioja<br>Torres | 12$ \| 48$ |
| Vignes de Bila Haut<br>M. Chapoutier | 42$ |
| Château Clarke<br>Baron Edmon de Rothschild | 89$ |
| Caleselle Valpolicella<br>Santi | 11$ \| 44$ |
| Chianti Perano<br>Frescobaldi | 62$ |
| Barolo<br>Fontanafredda | 75$ |
| Brunello Di Montalcino<br>Frescobaldi | 115$ |
| Cabernet Sauvignon<br>Chateau Ste-Michelle | 52$ |
| Pinot Noir Erath<br>Chateau Ste-Michelle | 65$ |

## Rosé

| | |
|---|---|
| Alie Rosé<br>Frecobaldi | 50$ |

## Champagne

| | |
|---|---|
| Cava<br>Villa Conchi | 10$ \| 40$ |
| Pol Roger<br>Champagne | 150$ |

# Cocktails
## SIGNATURE

**Mojito Hibiscus** — **13$**
Rhum blanc, feuilles de menthe, feuilles d'hibiscus, lime, sirop de hibiscus et soda

**Aperol Spritz** — **14$**
Mousseux, Aperol, Tequila & tonic

**Mango Loco** — **14$**
1 oz Tequila, jus de mangue, bière blanche & tajin

**Mula Mexicana** — **14$**
2 oz Tequila, sirop d'Agave & jalapeño, bière de gingembre

**Gin Hibiscus** — **14$**
Gin Oshlag à l'hibiscus, feuilles d'hibiscus, tonic et lime

**Mojito à la coco** — **14$**
Rhum blanc, rhum à la coco, crème à la coco feuilles de menthe et soda

**El Santo** — **16$**
2 oz de mezcal, sirop d'Agave & jalapeño, hibiscus et lime

**Viejo Fashioned** — **18$**
2 oz Tequila Añejo, sirop d'Agave & jalapeño et zeste d'orange

## Sangrias

**12$ | 27$ | 36$**

**Sangria Blanche**
Vin blanc, triple sec, brandy, bière de gingembre, jus de pomme, 7up et mangues

**Sangria Rouge**
Vin rouge, rhum épicé, triple sec, jus de pomme, jus d'orange, 7up et petits fruits

**Sangria Azul**
Mousseux, Curacao Bleu, Tequila, jus de pomme, sirop d'Agave & jalapeño et 7up

**Sangria Palomita**
Vin rosé, Rhum, Tequila, jus de pamplemousse, sirop d'Agave & jalapeño et 7up

**Sangria Verde**
Vin blanc, midori, Tequila, jus d'aloès, lime, sirop d'Agave & jalapeño et Soda

# Carte
## DE SHOOTERS

1 shooter 6$
10 shooters et +$5 (même sorte)

### B-52
Kahlua, baileys, cointreau

### Chiliquila
Tequila, jus de lime, clamatto

### México
Tía María, crème d'amaretto, tequila

### Tequila
Tequila, cointreau, jus de lime

### El Bandera
Tequila, crème de menthe, grenadine

### Azteca
Mezcal, Triple sec, jus de pamplemousse

### Kamikaze
Vodka, cointreau, jus de lime

### Kamikaze Azul
Curacao, cointreau, jus de lime

### Uppercut
Amaretto, jus d'orange

### Mal de piña
Malibu, Amaretto, jus d'ananas

### Playa del carmen
Curacao, malibu, jus d'ananas

### Hot shot
Tía María, café, crème fouettée

### Cumpleaños
Rhum, crème d' amaretto, Tía María, rim de bonbons