



PLATEAU

DÉGUSTATION



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



818 - 2 Sortes -	11\$
1800 - 3 Sortes -	13\$
1800 - 5 Sortes -	23\$
Gran Diamante - 3 Sortes -	15\$
Tromba - 3 Sortes -	15\$
Tristan - 3 Sortes -	16\$
Cazadores - 4 Sortes -	16\$
Siempre - 3 Sortes -	17\$
Tres Generación - 3 Sortes -	17\$
Pasote - 3 Sortes -	17\$
Serpiente - 3 Sortes -	18\$
Don Patrón - 3 Sortes -	19\$
Casamigos - 3 Sortes -	20\$
Tesoro - 3 Sortes -	20\$
Don Julio - 3 Sortes -	20\$
Honor - 3 Sortes -	20\$
Corzo - 3 Sortes -	21\$
Serpiente - 4 Sortes -	23\$
Patrón Roca - 3 Sortes -	28\$
Don Julio - 5 Sortes -	34\$
Cava de Oro - 5 Sortes -	36\$

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 la ville de Tequila.

Il s'agit d'une appellation d'origine contrôlée. Nos

Tequilas se dégustent comme un bon scotch!

À essayer et à adopter!

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

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!

Tequila

POR FAVOR

Blanco

Tradicional	7\$	Coracho	10\$
1800	7\$	El Mexicano	10\$
Cazadores	7\$	Casamigos	11\$
Siempre	9\$	Patron	11\$
Serpiente	9\$	Tesoro	12\$
818	9\$	Don Julio	12\$
Tres generaciòn	9\$	Honor	13\$
Teremana	9\$	Cava de oro	13\$
Tres Agaves	10\$	Gran Mayan	13\$
Corzo	10\$	Gran Diamante	15\$
Hora Azul	10\$	Patron Roca	16\$
Calirosa	10\$	Padre	19\$

Reposado

Hornitos	6\$	Corralejo	12\$
Tradicional	7\$	Don Julio	13\$
Corazon	8\$	Casamigos	13\$
Cazadores	8\$	Tesoro	13\$
Serpiente	9\$	Patron	13\$
Teremana	9\$	Excellia	15\$
Tromba	10\$	Cava de oro	15\$
1800	10\$	Gran Mayan	15\$
Siempre	10\$	Corzo	16\$
Herencia	10\$	Gran Diamante	16\$
818	11\$	Honor	17\$
Herradura	11\$	Patron Roca	19\$
Tres Generacion	11\$	Padre	22\$

Autre

Tequila rose	6\$
1800 Coconut	7\$



Añejo

Cazadores	8\$	Tres Generación	13\$
Hornitos Cristalino	8\$	Siempre	14\$
1800 Añejo	9\$	Underground	14\$
Centenario	9\$	El Mayor	14\$
Corazón	10\$	Patron	14\$
Agavita	10\$	Tesoro	14\$
Corralejo 99,000	11\$	Don Julio	15\$
Hornitos Black	11\$	Casamigos	15\$
Maestro Dobel	11\$	Corzo	16\$
1800 Cristalino	12\$	Cava de oro	18\$
Grand Orendain	12\$	Excellia	20\$
Pasote	12\$	Gran Diamante	20\$
Campo Azul	13\$	Patron Roca	20\$
Tromba	13\$	Honor	20\$
Serpiente	13\$	Dos Armadillos	20\$

Extra añejo

La Serpiente	15\$
Cava de oro	23\$
San Matias	24\$
Patron	26\$
José Cuervo de la Familia	28\$
Don Julio 1942	32\$

Mezcal

Tres Caidas	8\$
Sueno de Alden	9\$
Escorpion añejo - Espadin	9\$
Zacbé Organic añejo	13\$
Bozal - Espadin	14\$
Cuerados	14\$
Emmascarado blanco	14\$
Bozal Tobasiche	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.

Vins

BLANC



ALVEDA - PORTUGAL

Alvarinho

38\$



GRAN VINA SOL BIO - ESPAGNE

Chardonnay

10\$ | 40\$



SANTA MARGHERITA - ITALIE

Pinot Grigio

11\$ | 44\$



LAUDUN PIERRE H. MOREL - FRANCE

Grenache, Roussanne, Viognier, Clairette

45\$



CASTELLO DI ALBOLA - TOSCANE

Chardonnay / Trebbiano

11\$ | 48\$



JOSEPH DROUIN - CHABLIS

Chardonnay

69\$

ROUGE



L.A. CETTO

Petite Syrah

34\$



ESCRIBA RESERVA

Sousao / Touriga nacional

34\$



HOYA DE CADENAS RESERVA

Tempranillo / Cabernet Sauvignon

10\$ | 35\$



BORDON GRAN RESERVA

Tempranillo

12\$ | 48\$



ZONIN VALPOLICELLA

Corvina, Rondinella, Molinara

12\$ | 50\$



CHIANTI PERANO

Sangiovese

62\$



BAROLO FONTANAFREDDA

Nebbiolo

75\$



CHÂTEAU CLARKE

Merlot

89\$



BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese grosso

115\$

Vins

ROSÉ



FRESCOBALDI ALIE - ITALIE

Syrah / Vermentino

11\$ | 50\$

BULLES



VILLA CONCHI CAVA - ESPAGNE

Macabeo / Parellada / Xarel-lo / Chardonnay

10\$ | 40\$



NICOLAS FEUILLATTE - FRANCE

Pinot Meunier / Pinot Noir / Chardonnay

150\$



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

Vin blanc, 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



Cocktails

À LA TEQUILA



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



MARGARITAS

LA CLASICA

12\$

Jus de lime fraîchement pressé, sirop simple,
Tequila et cointreau. *Demandez-la picante!*

LA SUPER

16\$

On double le tout! *Demandez-la picante!*

LA GÉANTE

16\$

Une grosse soif?

7 Margaritas dans notre fameux format **géant!**

LA EXPERIENCIA

14\$

Tequila, cointreau et UNE saveur au choix parmi:

Mangue - Fraise - Ananas - Coco - Tamarindo -

LA DIFFERENCIA

16\$

Tequila Añejo, Grand Marnier et UNE saveur au choix parmi:

Lime - Mangue - Fraise - Ananas - Coco - Tamarindo

LA MARGARASOL

18\$

Un mélange de notre populaire Margarita à la lime avec le
choix d'UNE bière renversée parmi:

SOL - XX

TEQUILA CAESAR

12\$

Tequila, clamato, chili piquin, sel de céleri, sauce Worcestershire
et jus de lime. *Demandez-la picante!*

PALOMA

12\$

Tequila, jus de pamplemousse, jus de lime, sirop
simple, soda

PICANTE

13\$

Tequila, cointreau, jus de lime, mélange maison de concombre
et chile verde avec un 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

PLUS DE

Cocktails

À LA TEQUILA!



TEQUILA PATRON



MARGARITA PASSION PATRON

16\$

Tequila PATRON, cointreau, purée de fruit de la passion, sirop jalapeno et jus de lime

FRESA PATRON

16\$

Tequila PATRON, Saint-Germain, purée de frais et jus de lime

SMOKY TAMARINDO

16\$

Tequila PATRON, tamarindo, sirop chipotle et jus de lime

SMOKY MANGARITA

16\$

Tequila PATRON, purée de mangue, sirop chipotle avec un rim de tajin

SPRITZ PATRON

17\$

Un Spritz avec un Twist!

Tequila PATRON, curacao, prosecco, Saint-Germain, sirop hibiscus, jus de lime et soda

ARBRE À MARGARITAS PATRON

60\$

Arbre à margaritas impressionnant avec 4 saveurs!

Lime, hibiscus, fruit de la passion et picante! À PARTAGER!

MEZCAL

MEZCALINA

16\$

Mezcal, tamarindo, jus d'ananas et 7up avec un rim de tajin

MANGO DEL FUEGO

16\$

Mezcal, purée de mangue, sirop Agave et jus de lime avec un rim de tajin

SOL DE MEZCAL

16\$

Mezcal, jus d'orange, sirop simple, jus de lime et soda



Cocktails

CLASSIQUES

MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE **12\$**

Rhum blanc, feuilles de menthe, lime et soda

MOJITO HIBISCUS **13\$**

Rhum blanc, feuilles de menthe, feuilles d'hibiscus, lime, sirop d'hibiscus et soda

MOJITO À LA MEXI **13\$**

Tequila, feuilles de menthe, lime, sirop de jalapeño et soda

MOJITO À LA COCO **14\$**

Rhum blanc, rhum à la coco, crème à la coco, feuilles de menthe et soda

Demandez-le double!!!

MIMOSA **10\$**

Mousseux, cointreau et jus d'orange

DAIQUIRI **12\$**

*Rhum blanc avec purée d'un fruit au choix parmi:
Lime - Mangue - Fraise - Ananas*

ANANAS MAMA **12\$**

Rhum malibu, amaretto et jus d'ananas

PINA COLADA **13\$**

Rhum blanc, rhum malibu, ananas et crème de coco

FRESA COLADA **13\$**

Rhum blanc, rhum malibu, fraises et crème de coco

MANGO COLADA **13\$**

Rhum blanc, rhum malibu, mangues et crème de coco

AMARETTO COLADA **14\$**

Rhum blanc, rhum malibu, mangues et crème de coco

AMARETTO SOUR **14\$**

Amaretto Miele, jus de lime, sirop simple, blanc d'oeuf

ABRICOT SOUR **14\$**

Brandy à l'abricot, jus de lime, jus d'orange et blanc d'oeuf

Cocktails

CLASSIQUES

COCKTAILS AU GIN

GIN TONIC

12\$

Gin, tonic et lime

GIN CONCOMBRE

13\$

Gin, concombre, tonic et lime

GIN HIBISCUS

14\$

Gin à l'hibiscus, feuilles d'hibiscus, tonic et lime

Demandez-le double!

MULA MEXICANA

14\$

2 OZ de Tequila, sirop d'Agave & jalapeño, bière de gingembre

BLOODY CAESAR

14\$

*Vodka, clamato, chili piquin, sel de céleri, sauce
Worcestershire et jus de lime*

MICHELADA

15\$

*Clamato, chili piquin, sauce Worcestershire, jus de lime et une
bière blonde au choix parmi:*

Sol - XX

Demandez-la picante!

VIEJO FASHIONED

18\$

2 OZ de Tequila añejo, sirop d'Agave & jalapeño, zeste d'orange



Bières



EN BOUTEILLES

Sol	10\$
XX	10\$
Tecate en canette	13\$
Sceau de 5 (Sol ou XX)	40\$

EN FÛT

	12oz	20oz	Pichet
XX- Blonde	10\$	12\$	40\$
Blanche du moment	10\$	12\$	40\$
IPA du moment	10\$	12\$	40\$
Mexiquoise Lager	10\$	12\$	40\$

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

Mariposa Lager	12\$
Rousse au miel	12\$

BIÈRES SANS GLUTEN 12\$

Shooters

5\$ / Shooter

B-52

Kahlua, baileys, cointreau

Chiliquila

Tequila, jus de lime, clamato

Mexico

Tia María, crème d'amaretto, Tequila

Tequilita

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

Tia María, café, crème fouettée

Cumpleaños

Tia María, rhum, crème d'amaretto



Brewvages

SANS ALCOOL

JUS MEXICAINS

Verre 6\$ • 1/2 - Pichet 14 • Pichet 22\$

AGUA DE HORCHATA

Riz et cannelle

AGUA DE TAMARINDO

Fruit exotique

AGUA DE LIMON

Limonade fraîche faite maison

AGUA DE JAMAICA

Fleurs d'hibiscus

COCKTAILS S/A

VIRGIN CAESAR	6\$
MARGARITA	6\$
DAIQUIRI	7\$
PINA COLADA	7\$
MOJITO	7\$
GIN HIBISCUS	7\$

JARRITOS

TAMARINDO	4\$
PUNCH AUX FRUITS	4\$
ANANAS	4\$
MANGUE	4\$
MANDARINE	4\$
GOYAVE	4\$
FRAISE	4\$
LIME	4\$
PAMPLEMOUSSE	4\$

JUS - BOISSONS GAZEUSES - EAU PÉTILLANTE

CAFÉ - LATTÉ - CAPPUCCINO - EXPRESSO



Desserts

Tous nos desserts
sont fait maison

FLAN 8\$

Crème de caramel renversé

TRES LECHES 9\$

Gâteau blanc aux trois laits et un soupçon de rhum

CHURROS 9\$

Pâte frite saupoudré de sucre et cannelle

PASTEL DE QUESO COCO-LIME 10\$

Gâteau au fromage de coconut et lime

FLAMBÉ À LA TEQUILA 15\$

*Choix de fruits frais caramélisés et flambés à la
Tequila accompagnés de crème glacée*



CAFÉS
ALCOOLISÉS

Chaud ou froid!



BAILEY'S 12\$

Café espresso et Bailey's

MEXICAIN 12\$

Café espresso, Tequila et Kalhua

ESPAGNOL 12\$

Café espresso, Kalhua et rhum brun

CAFÉ TROPICAL 12\$

Café espresso, rhum malibu et noix de coco

BRÉSILIEN 12\$

Café espresso, cognac, kalhua et Grand Marnier

ESPRESSO MARTINI 15\$

Vodka, espresso et liqueur de café