



RITZ-CARLTON  
Montréal

## CHAMPAGNE

### Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

26 / 180

Vin arborant une couleur jaune paille de bonne intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des effluves d'amande grillée, de brioche, de pâtisseries et de vanille. Laissez-vous charmer par ce blanc mousseux sec possédant une très grande fraîcheur. Il offre une bouche ample qui s'estompe dans une finale assez soutenue.

### Moët & Chandon Impérial Rosé

32 / 199

Vin arborant une robe rose orangé plutôt intense avec des bulles fines et persistantes. Nez délicat s'ouvrant sur des arômes de fraises, de mûres et de granit. Il est aussi marqué par de subtils effluves de pain grillé et d'épices. Prenez plaisir à savourer ce rosé sec exprimant une agréable fraîcheur. Il dévoile une bouche ample qui se prolonge dans une longue finale.

### Ruinart Brut

38 / 210

Vin à la robe jaune paille plutôt profonde avec des bulles fines et persistantes. Nez assez puissant exhaltant des arômes de compote de pommes et de noisette grillée. Il est également marqué par des effluves de pamplemousse rose et de miel d'acacia. Découvrez ce blanc montrant une vive acidité. En bouche, sa texture ample se prolonge dans une longue finale.

### Louis Roederer Brut Premier

315

Vin arborant une couleur jaune paille plutôt profond avec des bulles fines et persistantes. Nez puissant qui s'ouvre sur des arômes dominants de torréfaction, de pâtisserie, de noisette grillée et de cire d'abeille. Il est également marqué par des parfums de zeste d'orange confit, de mandarine et de fruits secs. Il démontre une agréable fraîcheur. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de brioche. Il offre une bouche grasse qui se prolonge dans une longue finale.

### Dom Pérignon Blanc Vintage 2006

89 / 625

Vin arborant une couleur jaune paille plutôt profond avec des bulles fines et persistantes. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des notes de café, de cacao et d'amande grillée. Il est également marqué par des arômes de brioche, d'épices douces et de poire. Ce blanc mousseux sec possède une agréable fraîcheur. Il révèle une bouche presque grasse qui se prolonge dans une longue finale.

### Dom Pérignon Rosé Vintage 2004

114 / 800

Au premier nez, on découvre un champagne sur des notes de cerises griottes, de petites baies et de citrons confits. Au second nez, ce sont des saveurs plus intenses et plus puissantes de moka, de cacao, et mêmes des notes tourbées qui se distinguent. En bouche, après une attaque élégante et ample, on découvre un Vintage 2004 Rosé Dom Pérignon parfaitement équilibré. Sa texture onctueuse et extrêmement fine porte des arômes de fruits rouges, d'épices et d'agrumes. Sur le palais oscille magnifiquement entre fraîcheur et puissance. La finale est longue, sur des accents de pamplemousse rose et une amertume noble.

Dom Pérignon



Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus  
*Taxes and service charges are not included*

## Bières / Beers

<b>Sans-Alcool</b> : Beck's (330 mL, Allemagne)	9
-BierBrier Pilsner(341 mL, Montréal)	9
-Coors Light (341 mL, États-Unis)	10
-Hickson IPA (500mL, Montréal)	11
-1664 (330 mL, France)	11
-Molson Ex (341 mL, Montréal)	11
-Stella Artois (330mL, Belgique)	12
-Smithwick's (500mL, Irlande)	12
-Guinness (440 mL, Irlande)	12

## Cocktails Maison / House cocktails

### **All Canadian**

Rye Whiskey,  
Lime, Ginger Ale

\$14

### **Fly Me to The Moon**

Vodka, Lillet, Orange,  
Pamplemousse, Citron

\$16

### **French Martini**

Vodka, Chambord,  
Jus d'ananas

\$17

### **Bourbon Renewal**

Bourbon, Crème de  
Cassis, Angostura,  
Sucre, Citron

\$18

### **Dillon's Negroni**

Cherry Gin, Vermouth  
Dillon's, Campari

\$18

### **La Grande Dame**

Veuve Cliquot,  
Cognac, Angostura

\$26

### **On Sherbrooke St.**

Vodka, Apérol,  
Basilique, Lime,  
Canneberge Blanc

\$19

### **Tropical Ritz**

Rose petal Gin,  
Cointreau,  
Angostura, Mint,  
Lime, Sprite

\$18

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus  
*Taxes and service charges are not included*

## **BAR SNACKS**

Crevette Tempura (choix de sauce : Argousier ou sésame) <i>Shrimp Tempura (choice of sauce : Buckthorne Berry or sesame)</i>	<b>\$3 / unit.</b>
Huîtres du moment <i>Oysters in Season</i>	<b>\$3 / unit.</b>
Huîtres chaudes au beurre de pomme et cidre <i>Hot oysters with apple butter &amp; cider</i>	<b>\$4 / unit.</b>
Hummus à la libanaise et pita croustillant <i>Lebanese style humus and crispy pita</i>	<b>12</b>
Guacamole et tortillas <i>Tortillas and guacamole</i>	<b>15</b>
Mini hambourgeois de boeuf Angus (2), fromage Pacific Rock, laitue, tomate, et sauce maison <i>Mini Angus Beef Burger (2), Pacific Rock cheese, lettuce, tomato, &amp; house sauce</i>	<b>15</b>
Flatbread du moment <i>Flatbread of the day</i>	<b>16</b>
Assiette de charcuterie du Québec <i>Local cold cuts selection</i>	<b>18</b>
Sélection de trois fromages du Québec <i>Local cheese selection (3)</i>	<b>18</b>
Nachos au fromage cheddar accompagnés de guacamole, crème sûre et salsa <i>Cheddar cheese nachos served with guacamole, sour cream &amp; salsa</i>	<b>18</b>
Nachos au fromage cheddar, chili con carne, jalapeno, accompagnés de guacamole, et crème sûre <i>Cheddar cheese nachos served with chili con carne, jalapeno, guacamole, &amp; sour cream</i>	<b>24</b>
Ailes de poulet façon BBQ style Coréen (12) : <i>Korean style chicken wings (12) :</i>	<b>24</b>
Côtes levées fumées de porc, sauce BBQ et salade de chou <i>Smoked Pork Ribs, BBQ sauce, coleslaw</i>	
16 oz.	<b>28</b>
32 oz.	<b>52</b>

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus  
*Taxes and service charges are not included*

## **ENTRÉES & SALADES**

### **STARTERS & SALADS**

Frites de pommes de terre douces ou régulières <i>Sweet potato fries or regular French fries</i>	<b>9</b>
Macaroni au cheddar doux Mac & chesse made with light cheddar	
Petit/Small : <b>16</b>	Grand/Large : <b>25</b>
Supplément de morceaux de bacon	<b>4</b>
Extra bacon	
Soupe au poulet et nouilles <i>Chicken noodle soup</i>	<b>12</b>
Salade mesclun et jeunes pousses; choix de vinaigrette balsamique ou à la truffe <i>Mesclun &amp; herb salad; choice of balsamic or truffled dressing</i>	<b>16</b>
Filet d'aiglefin pané au Panko et amandes, servi avec sauce tartare et frites <i>Panko &amp; almond breaded haddock filet served with tartar sauce and fries</i>	<b>16</b>
Filets de poulet croustillants (3), sauce au miel <i>Crispy chicken tenders (3), honey sauce</i>	<b>16</b>
Soupe à l'oignon gratinée au gruyère des grottes <i>French onion soup with Gruyère des Grottes cheese</i>	<b>18</b>
Salade de chou frisé et freekeh, pomegrenade, Tomme de brebis de Charlevoix, et vinaigrette de canneberge <i>Kale &amp; Freekeh salad, pomegranate, Charlevoix shhep cheese, and cranberry dressing</i>	<b>18</b>
Bisque et chair de homard, avec quenelle de mascarpone <i>Lobster bisque with lobster meat and mascarpone quenelle</i>	<b>20</b>
Salade Cesar classique / <i>Classic Ceasar salad</i>	<b>19</b>
Avec poitrine de poulet / <i>with chicken breast</i>	<b>24</b>
Avec chair de homard / <i>with lobster meat</i>	<b>35</b>
Ravioles aux champignons sauvages, jus de veau crémé <i>Wild mushroom raviolis, creamed veal juice</i>	<b>22</b>

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus  
*Taxes and service charges are not included*

## **PLATS PRINCIPAUX & SANDWICHES**

### **MAIN COURSES & SANDWICHES**

Tous nos sandwichs sont servis avec choix de : frites, frite de pomme de terre douces ou  
salade verte

*All our sandwiches are served with your choice of: french fries, sweet potato fries or green salad*

**Burger végétarien : galette de Portobello, fèves rouges et broccoli, chou  
frisé, tomates, guacamole, et relish de maïs 25**

*Veggie Burger: Portobello patty, red beans & broccoli, kale, tomatoes, guacamole, & corn  
relish*

**Sandwich grillé au fromage Fontina fumé de St Benoit du Lac, effiloché de  
volaille cuit dans son jus, bacon de la Ferme Gaspior, oignons caramélisés**

*Grilled smoked St Benoit du Lac fontina cheese sandwich, pulled poultry cooked in its juice,  
Ferme Gaspior bacon, caramelized onions*

**26**

**Club sandwich : poulet, salade et bacon**

**27**

*Club sandwich : lettuce, tomato, bacon, chicken, & mayonnaise*

**Sandwich à la viande fumée Montréalaise, cornichons et salade de choux**

*Montreal smoked meat sandwich, pickle and coleslaw*

**27**

**Hambourgeois de bœuf Angus, fromage Pacific Rock, bacon, oignons  
caramélisés, tomates, laitue Boston, sauce maison**

**28**

*Angus beef burger, Pacific Rock cheese, bacon, caramelized onions, tomato, Boston lettuce,  
& House sauce*

**Steak Sandwich mariné au Bourbon, pains aux oignons, champignons  
sautées, cornichons, et sauce maison**

**28**

*Bourbon marinated Steak Sandwich, onion roll, sautéed mushrooms, pickles, and House  
sauce*

**Pêche du moment avec garniture du marché**

**48**

*Fish of the day with market inspired vegetables*

**Poulet de Cornouaille rôti à la sauge, fricassée de légumes d'hiver, et jus  
de cuisson**

**1/2 : 48 Full: 60**

*Sage roasted Cornish Hen, winter vegetable fricassée, and cooking juice*

**Pot-au-feu de bœuf, os à moelle farci et légumes d'hiver**

**52**

*Beef Hot Pot, seasoned bone marrow, and winter vegetables*

**Magret de canard cuit sous-vide, chutney de figues, purée de carotte aux  
épices chaï, et sauce au zeste d'orange**

**52**

*Duck breast cooked sous-vide, fig chutney, Chaï spiced carotte purée, and Orange zest  
sauce*

**Steak du moment avec légumes saisonnier**

**55**

*Steak of the moment with seasonal vegetables*

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus

*Taxes and service charges are not included*

## Desserts

Biscuits maison (2) Homemade Cookies (2)	<b>6</b>
Bol de baies Bowl of Berries	<b>12</b>
Assiette de fruits tranchés <i>Sliced fruit plate</i>	<b>16</b>
Chocolat et Caramel : Biscuit chocolat sans farine, Carakrakine, mousse chocolat Ocoa 70%, ganache Dulcey, Glace caramel beurre salé <i>Flour-less Chocolate cookie, Carakrakine, 70% Ocoa chocolate mousse, Dulcey ganache, and salted buttercaramel ice cream</i>	<b>14</b>
Gâteau au fromage, biscuit graham, gelée fruit de la passion et mangue, sorbet au fruit de la passion <i>Cheesecake, Grahamcookie, passionfruit &amp; mango jelly, passionfruit sorbet</i>	<b>14</b>
Tarte aux pommes : Pâtes sucrée, glace à l'érable, pommes, streusel à l'érable <i>Apple Pie : Sweet dough, maple ice cream, apples, maple streusel</i>	<b>14</b>
Profiterole : Choux, glace à la vanille, sauce au chocolat, amandes caramélisées <i>Profiteroles: Puff pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce, caramelised almonds</i>	<b>14</b>
Root Beer Float	<b>14</b>
Extra Chantilly / whipped cream	<b>2</b>
Extra 1 oz. rhum épicé / extra 1 oz. spiced rum	<b>8</b>

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus  
*Taxes and service charges are not included*