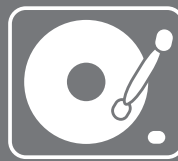


# p u b quartier l a t i n

b o i r e m a n g e r



Spéciaux 7 jours, cuisine complète, terrasse chauffée  
Wifi, Dj's, écran géants, réservations de groupes



[facebook.com/pubquartierlatin](https://facebook.com/pubquartierlatin)

[www.pubquartierlatin.com](http://www.pubquartierlatin.com)

318 Ontario, Est Montréal H2X 1H6

514.845.3301

BIÈRES  
DOMESTIQUES

|                                     | Régulier |       |       | 3 à 8 |       |
|-------------------------------------|----------|-------|-------|-------|-------|
|                                     | 10 oz    | 20 oz | 80 oz | 20 oz | 80 oz |
| Labatt 50 Ale Blonde                | 4.5      | 7     | 25    | 6     | 22    |
| Keiths Ale Blonde • Rousse • Saison | 4.5      | 7     | 25    | 6     | 22    |
| Rolling Rock Lager Blonde           | 4.5      | 7.5   | 27    | 6.5   | 24    |
| ShockTop Ale Blanche                | 4.5      | 7.5   | 27    | 6.5   | 24    |
| Goose Island Bitter Ale Ambrée      | 4.5      | 7.5   | 27    | 6.5   | 24    |
| CID Cidre de pomme                  | 5        | 8     | 30    |       |       |

BIÈRES  
IMPORTÉES

|                                       |     |     |    |
|---------------------------------------|-----|-----|----|
| Stella Artois Lager Blonde            | 5   | 8   | 30 |
| Bass Pale Ale Ambrée                  | 5   | 8   | 30 |
| Hoegaarden Ale Blanche                | 5   | 8   | 30 |
| Boddington's Cream Ale                | 5   | 8   | 30 |
| Guinness Irish Stout                  | 5   | 8.5 | 32 |
| Leffe Blonde • Brune d'Abbaye (17 oz) | 7.5 |     | 33 |

MOITIÉ  
MOITIÉ

|                                       |   |                                  |   |
|---------------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Half & half (Stella Artois, Guinness) | 9 | White Velvet (Cidre, Hoegaarden) | 9 |
| Snake Bite (Stella Artois, Cidre)     | 9 | Black & Tan (Bass, Guinness)     | 9 |
| Black Velvet (Cidre, Guinness)        | 9 |                                  |   |

BIÈRES  
BOUTEILLES

|                               |     |                           |     |
|-------------------------------|-----|---------------------------|-----|
| Bleue • Budweiser • Bud Light | 5.5 | Heineken                  | 7.5 |
| Boréale Rousse                | 5.5 | New Castle                | 7.5 |
| St-Ambroise Pale Ale          | 5.5 | Smirnoff Ice              | 8   |
| Blanche du Cheval Blanc       | 6   | Glutenberg Blonde Ambrée  | 7.5 |
| Coup de Grisou                | 6   | Brunehaut Blonde • Ambrée | 11  |
| Beck's                        | 7   | Orval Ambrée              | 11  |
| Corona                        | 7   | Chimay Brune              | 12  |

VINS  
ROUGES

|                                      | Régulier  |       | 3 à 8 |
|--------------------------------------|-----------|-------|-------|
|                                      | Bouteille | Verre | Verre |
| Gallo Family Cabernet sauvignon (US) | 35        | 7.5   | 6.5   |
| J.J McWilliams Shiraz/cabernet (Aus) | 38        | 8     | 7     |
| Primo Amore Sangiovese/Merlot (Ita)  | 38        | 8     | 7     |
| Hoya de Cadenas Tempranillo (Esp)    | 38        | 8     |       |
| Louis Eschenauer Bordeaux (Fran)     | 40        | 8.5   |       |

VINS  
BLANCS

|                              |    |     |     |
|------------------------------|----|-----|-----|
| Gallo Family Sauvignon (US)  | 35 | 7.5 | 6.5 |
| Alamos Chardonnay (Arg)      | 38 | 8   | 7   |
| Ca'Bolani Pinot Grigio (Ita) | 40 | 8.5 |     |

VINS  
ROSÉS

|                                   |    |     |     |
|-----------------------------------|----|-----|-----|
| Gallo Family White Zinfandel (US) | 35 | 7.5 | 6.5 |
| Roseline (Fran)                   | 40 | 8.5 |     |

## BULLES

|                                  |     |   |   |
|----------------------------------|-----|---|---|
| Mousseux Brut Prosecco Zonin     | 40  | 8 | 7 |
| Champagne Brut Nicolas Feuillate | 125 |   |   |
| Champagne Cristal Louis Roederer | 350 |   |   |

## SOFT

|                         |     |                  |     |
|-------------------------|-----|------------------|-----|
| Liqueur douce           | 4   | Jus              | 4   |
| Eau en bouteille        | 3.5 | Espresso court   | 4.5 |
| Eau Perrier             | 4   | Espresso allongé | 4.5 |
| Beck's sans alcool 0.0% | 5   | Red Bull         | 5.5 |

## COCKTAILS

Apple Business • Mud Slide • Tender Buffalo 9  
 Boulevardier • Negroni • Manhattan • Old Fashion 9  
 Collins Concombres • Bloody Bacon • Champagne Cocktail 10

## MOJITOS

Classique 8.5 • Pisco 9 • Royal 13

## SHOOTERS

**Un Shot : 4      Quatre shots : 12**  
 Smirnoff • Bushmills • Tequila Cuervo Silver • Captain Morgan épicé  
**Un Shot : 4      Quatre shots : 13**  
 Téquila Cuervo Gold • Jack • Jack Honey • Kamikaze • Amaretto Sour  
 Black Russian

## VODKAS

|                       | Régulier<br>1¼ oz | 3 à 8<br>1¼ oz<br>6 | Tout temps<br>2 oz |
|-----------------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| Smirnoff              | 7                 | 6                   | 10                 |
| Ketel One             | 8                 |                     | 12                 |
| Iceberg (sans gluten) | 8                 |                     | 12                 |
| Grey Goose            | 8.5               |                     | 13                 |
| Pur Ultra Premium     | 8.5               |                     | 13                 |

## RHUMS

|                      |     | 6 |    |
|----------------------|-----|---|----|
| Captain Morgan blanc | 7   | 6 | 10 |
| Captain Morgan épicé | 7   | 6 | 10 |
| Appleton ambré       | 7.5 |   | 11 |
| St-James agricole    | 8   |   | 12 |
| Kraken black épicé   | 8   |   | 12 |

## GINS

|                 |     | 6 |    |
|-----------------|-----|---|----|
| Tanqueray       | 7   | 6 | 10 |
| Bombay Sapphire | 7.5 |   | 11 |
| Piger Henricus  | 8   |   | 12 |
| Hendrick's      | 8.5 |   | 13 |

## TEQUILAS

|                       |     | 6 |    |
|-----------------------|-----|---|----|
| José Cuervo Silver    | 7   | 6 | 10 |
| José Cuervo Gold      | 8   |   | 12 |
| El Jimador 100% agave | 8.5 |   | 13 |

## SANGRIA

Classique      Pinte 8.5      Pichet 24      Au Porto      Pichet 27

## PORTOS

Taylor Flatgate LBV 8 • Cabral Tawny 10 ans 10

## COGNACS

Chemineaud 7.5 • Belle de Brillet 10 • Rémy Martin vsop 12  
 Gaston Lagrange x.o 16

## WHISKYS

Bushmills 7 • Jack Daniel's 7 • Jack Honey 7 • Jameson 7.5  
 Chivas 12 ans 10

## BOURBONS

Jim Beam 7.5 • Bulleit 8 • Buffalo Trace 8.5 • Basil Hayden's 10

SINGLE  
MATS

|                |    |                  |    |                      |    |
|----------------|----|------------------|----|----------------------|----|
| Bowmore 12 ans | 10 | Talisker 10 ans  | 11 | Balvenie 12 ans      | 12 |
| Oban 14 ans    | 14 | Lagavulin 16 ans | 15 | Highland Park 18 ans | 17 |

## ARDOISE

SUR LE  
POUCE

Inspirations du chef | Voir serveur(se) pour infos...

**Trio** | olives mixtes, cornichons français, noix mélangées 6**Frites** | mayo maison 6**Croque-Monsieur** | jambon, tomates, cheddar vieilli, frites ou salade 9.5**Nachos** | 2 étages de fromages, salsa, crème sure, guacamole 12

Extra : Bœuf haché, poulet ou chorizo 4

**Ailes de Poulet** | sauce BBQ Jack Daniel's 11**Planchette cochonnaille** | fromages, charcuteries et accompagnements 26UNE P' TITE  
COCHE DE PLUS**Bouchées de Falafel** | mayo à l'ail 8**Brie fondant** | sur canapé, compote de poires, pralines 10**Champignons farcis gratinés** | poulet, aubergines gratinées 10**Dattes farcies au Chorizo** | enrobées de bacon 12**Tartare de Bœuf** | bœuf AAA, servi avec croutons 12**Planchette dégustation** | mixte des items ci-haut 42

## SALADES

**César** | sauce césar maison, bacon, parmesan entrée | 8.5 poulet repas | 15**Chèvre chaud** | vinaigrette framboises, fruits du jour, pralines 15BOEUF  
ET C...**Accompagnement** | frites ou salade**Burger de bœuf classique** 13**Burger de bœuf de luxe** | oignons confits, bacon, mayo truffes 16**Burger dattes chorizo** | farci de bacon et mozzarella 16**Burger végété** | Champignon Portobello, chèvre 16**Côtes levées** | demi rack mijoté pendant 8 heures, sauce BBQ Jack Daniel's 15**Steak Frites AAA (8oz)** | sauce demi-glace porto, champignons du jour 24POU  
TINES**Cheddar vieilli ou Bleu** 12.5

Extra : Bœuf haché poulet ou chorizo 4

**Bœuf AAA** | sauce demi glace vin rouge, parmesan, truffes (2oz) 15 (4oz) 21APRÈS  
TOUT...**Barre de chocolat frite** 6.5**Sorbet à la framboise** 6 ajoutez ¼ oz de Pisco 1.5**Café Alcoolisé** | Baileys, Espagnol, Brésilien, Irlandais à partir de 7.5MINUIT  
CLOSE...**Trio de fromages** 13.5**Pâté de foie maison** 7**Saucisson** 9**Nachos 3 sauces** 7**Trio** olives, cornichons, noix 6**Miss Vicky's nature** 3

Menu Sans Gluten (S.G) | Voir serveur(se) pour infos...

