

**Marriott Chateau Champlain  
Service aux chambres / In-room dining**

**Heures d'ouverture**

Déjeuner : 6h à 11h  
Toute la journée : 11h à 24h

Utilisez la touche "room service" sur le téléphone pour commander.

Pour toute allergie alimentaire, veuillez aviser votre serveur avant de commander.  
La consommation de viande, volaille, fruits de mer, crustacés ou oeufs crus ou semi-cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.

15% de service ainsi que les taxes fédérale et provinciale seront ajoutés à votre facture.

**Business hours**

Breakfast: 6:00 – 11:00  
All day: 11:00 – 24:00

Press "Room Service" on phone to order.

If you have any concerns regarding food allergies, please advise your server before ordering.  
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illnesses.

15% gratuities as well as federal and provincial taxes will be added to your check.

## Petit-déjeuner classique

<b>Petit déjeuner Canadien*</b> .....	22.00
Deux œufs au choix servis avec galettes de pommes de terre, choix de bacon, jambon, saucisse ou bacon canadien et rôties, bagel ou muffin anglais. Inclut jus et café ou thé.	
<b>Bon départ</b> .....	20.00
Gruau, céréales ou granola fait maison, baies fraîches ou bananes, lait écrémé et choix de rôties, bagel ou muffin anglais. Inclut jus et café ou thé.	
<b>Pain doré croustillant</b> .....	18.50
Croûte de frosted flakes, bananes, bleuets en sirop léger [495 cal.]	
<b>Cocote pressée</b> .....	17.00
Oeufs brouillés, jambon en dés, galettes de pommes de terre	
<b>Œufs bénédicte</b> .....	19.50
Oeufs pochés, bacon canadien, sauce hollandaise sur muffin anglais grillé	
<b>Copieuse assiette</b> .....	19.50
Bacon, saucisse, poivrons rouges, cheddar jaune, deux œufs pochés sur un lit de galettes de pommes de terre	
<b>Frittata aux blancs œufs</b> .....	19.50
Saucisse à la dinde, ricotta, épinards	
<b>Baguette aux œufs</b> .....	19.00
Deux œufs, bacon, cheddar, galette de pommes de terre	
<b>Crêpes aux bleuets</b> .....	16.00
Sirop d'érable du Québec, beurre crémeux	
<b>Gaufre, sirop d'érable du Québec, crème fouettée à la main</b> .....	16.50
<b>Burrito matin</b> ,.....	19.50
Oeuf brouillé, bacon, saucisse, cheddar jaune, fèves noires, salsa, tortilla de farine	
<b><u>Omelette avec trois œufs</u></b>	
Jambon et cheddar vieilli classique, .....	18.50
galette de pommes de terre	
Blanc d'œufs, épinards, tomates, fromage de chèvre, .....	19.50
galettes de pommes de terre	
Champignons, oignons, courgettes, poivrons rouges, .....	19.50
épinards, galette de pommes de terre	
Saumon fumé, asperges, galettes de pommes de terre .....	19.50

## Classic breakfast

<b>All Canadian*</b> .....	22.00	
<i>Two eggs any style with crisp hash browns, choice of bacon, ham steak, sausage or Canadian bacon and toast, bagel or English muffin. Includes juice and coffee or tea.</i>		
<b>Good Start</b> .....	20.00	
<i>Oatmeal, cold cereal or house made granola with fresh berries or bananas, skim milk and choice of toast, bagel or English muffin. Includes juice and coffee or tea.</i>		
<b>Crunchy french toast</b> .....	18.50	
<i>Frosted flakes crust, bananas, blueberries in light syrup [495 cal.]</i>		
<b>Fast fare</b> .....	17.00	
<i>Scrambled eggs, diced ham, hash browns</i>		
<b>Eggs Benedict</b> .....	19.50	
<i>Two poached eggs*, Canadian bacon, hollandaise sauce on toasted English muffin</i>		
<b>Hearty hash</b> .....	19.50	
<i>Bacon, ham, sausage, red peppers, yellow cheddar, two poached eggs, on a bed of hash browns</i>		
<b>Egg white frittata</b> .....	19.50	
<i>Turkey sausage, ricotta, spinach</i>		
<b>Broken yolk sandwich</b> .....	19.00	
<i>Two eggs, bacon cheddar, toasted french baguette, hash browns</i>		
<b>Blueberry pancake</b> .....	16.00	
<i>Whipped butter, québec maple syrup</i>		
<b>Waffle, hand whipped cream, Québec maple syrup</b> .....	17.00	
<b>Morning burrito, scrambled egg, bacon, sausage</b> .....	19.50	
<b>3-egg omelets</b>		
<i>Classic ham and aged cheddar, hash browns.....</i>		18.50
<i>Egg whites, spinach, tomato, goat cheese, hash browns.....</i>		19.50
<i>Mushroom, onion, zucchini, red pepper, spinach, hash browns .....</i>		19.50
<i>Smoked salmon, asparagus, hash browns .....</i>		19.50

## Petit-déjeuner classique

### Les à-côtés

Bacon fumé au bois de pommier .....	6.00
Saucisses paysanne .....	6.00
Saucisses à la dinde .....	6.50
Galette de pommes de terre .....	7.50
Bagel grillé, fromage à la crème .....	9.50
Fruits frais tranchés .....	10.50
Gruau, sucre brun, raisins secs, lait [440 cal.] .....	9.50
Parfait de yogourt.....	12.00
Granola maison, yogourt faible en gras à la vanille, fruits frais	
Céréales, choix de bananes tranchées ou baies fraîches, lait .....	8.50

## Classic breakfast

### On the side

Applewood smoked bacon .....	6.00
Sausage links.....	6.00
Turkey sausage .....	6.50
Hash browns .....	7.50
Toasted bagel, cream cheese .....	9.50
Sliced fresh fruits .....	10.50
Oatmeal, brown sugar, raisins, milk [440 cal.] .....	9.50
Yogurt parfait, housemade granola, lowfat vanilla yogurt, fresh fruit [500 cal.].....	12.00
Cereal, choice of berries or sliced banana, milk [420 cal.] .....	8.50

## Boissons

Jus d'orange frais.....	5.50
Jus de pomme, canneberge, ananas, tomate ou V8® .....	5.50
Café, régulier ou décaféiné .....	4.50
Thé tisanes.....	4.50
Espresso.....	4.50
Cappuccino, latte.....	6.50
Lait, lait au chocolat, chocolat chaud .....	4.50
Perrier / San Pellegrino.....	4.50

## Beverages

Fresh orange juice .....	5.50
Apple, cranberry, pineapple or tomato juice, V8® .....	5.50
Coffee, regular or decaffeinated .....	4.50
Tea and herbal tea .....	4.50
Espresso.....	4.50
Cappuccino, latte.....	6.50
Milk, chocolate milk, hot chocolate .....	4.50
Perrier / San Pellegrino.....	4.50

## Soupes

Potage du jour ..... 7.50

Chaudrée de poulet épicée à la thaï.....9.50

Riz lait de coco, coriandre, champignons, poivrons et chilli vert

Soupe à l'oignon à la bière, Dieu du ciel ..... 10.50

Gratinée aux fromages provolone et cheddar du Québec

## Soups

Soup of the day..... 7.50

Spic thai chicken chowder ..... 9.50

Rice ,coconut milk,cilantro,mushroom,bell peppers and green chilli

Dieu du ciel artisanal beer infused French onion soup, ..... 10.50

“gratiné” with Quebec’s provolone and cheddar cheese

## Tapas

Mini-hambourgeois de bœuf (3), vieux cheddar et oignons caramélisés au sirop d'érable .....	12.50
Bouchées de poulet épicé style Tao .....	12.50
Dumplings frits et sauce douce au chili .....	12.50
Poutine du Château avec effiloché de canard confit .....	13.50
Petit pain vapeur garni de flanc de porc .....	14.50
Sauce hoisin, concombre mariné au sriracha et arachides concassées	
Calmars épicés et frits, salsa de tomates .....	14.50
Cocktail de crevettes, avocat et pamplemousse rose .....	17.50
Trio de mini-tacos garnis de thon et de salade de chou asiatique .....	19.50
Mayonnaise au wasabi	

## Tapas

Mini beef sliders (3), served with aged cheddar and onions caramelized in maple syrup .....	12.50
Spicy Tao chicken bites .....	12.50
Crispy potstickers with sweet chili sauce .....	12.50
Poutine Chateau with shredded duck confit .....	13.50
Pork belly on steamed bun .....	14.50
Hoisin sauce, sriracha marinated, crushed peanuts	
Fried spicy calamari served with tomato salsa .....	14.50
Shrimp cocktail with avocado and pink grapefruit .....	17.50
Trio of mini tacos filled with tuna and Asian slaw .....	19.50
with wasabi mayo	

## Tartares




Tartare de bœuf classique à huile de truffe .....	17.50
Sambal oelek et copeaux de parmesan, servi avec croûtons au balsamique	
Tartare de saumon et pomme Granny Smith.....	16.50
Crème au citron et à l'aneth, servi avec croûtons de pumpernickel	
Tartare de thon, vinaigrette wasabi et huile de sésame .....	19.50
Avocat, sriracha et panko	

## Tartars




Classic beef tartar with truffle oil, sambal and parmesan shavings.....	17.50
Served with balsamic drizzled croutons	
Salmon tartar with Granny Smith apple.....	16.50
Lemon and dill cream, served with pumpernickel croutons	
Tuna tartar with sesame seed oil and wasabi vinaigrette.....	19.50
Avocado, sriracha, panko dust	



## Salades

- Salade mesclun ..... 8.50  
Julienne croustillante de légumes et vinaigrette au balsamique blanc
- Salade César ..... 10.50  
Servie avec bacon, croûtons, copeaux de parmesan et vinaigrette maison
-  Salade Cobb ..... 21.50  
Poulet, fromage bleu, bacon, avocat, tomate et œuf cuit dur
- Salade César avec lanières de poitrine de poulet Buffalo grillée ..... 22.50
- Salade asiatique Général Tao ..... 23.50  
Poulet Général Tao, jeunes épinards, carottes, poivrons, radis,  
fèves germées et vinaigrette asiatique
-  Salade mesclun et tranches de bavette de bœuf grillée au chimichurri ..... 24.50  
Avocats, mangue, fèves noires, maïs, oignons rouges,  
poivrons, vinaigrette à la lime et mangue
-  Salade niçoise ..... 27.50  
Thon Ahi, œuf, haricots verts, tomate, pomme de terre,  
poivrons, oignons, olives noires, anchois et vinaigrette citron et menthe

## Salads

- Mesclun, crispy julienne vegetables with white balsamic vinaigrette ..... 8.50
- Caesar salad ..... 10.50  
Served with bacon, croutons, parmesan shavings and homemade dressing
-  Cobb salad ..... 21.50  
Chicken, blue cheese, bacon, avocado, tomato and hardboiled egg
- Caesar salad topped with grilled Buffalo seasoned chicken breast strips ..... 22.50
- General Tao Asian salad ..... 23.50  
General Tao chicken, baby spinach, carrots, bell peppers, radish,  
bean sprouts and Asian dressing
-  Mesclun salad with chimichurri grilled and sliced flank steak ..... 24.50  
Avocado, mango, black beans, corn, red onions, bell peppers,  
with lime and mango vinaigrette
-  Nicoise salad ..... 27.50  
Ahi tuna, egg, green beans, tomato, potato, bell peppers,  
onions, black olives, anchovies and mint and lemon dressing

## **Sandwichs et hambourgeois**

*Servis avec frites ou salade verte. Supplément de 2\$ pour salade César*

Club sandwich : poulet cajun, laitue, tomate, bacon et mayonnaise épicée..... 17.50

Panini aux boulettes de viande italiennes, fromage provolone et sauce marinara..... 17.50

Hambourgeois de bœuf classique 8 oz ..... 17.50

Sandwich à la célèbre viande fumée de Montréal ..... 18.50

Hambourgeois gourmet du Château ..... 21.50  
8 oz de paleron de bœuf haché, fromage havarti  
guacamole, bacon et oignons frits

Sandwich aux lanières de bavette de bœuf ..... 23.50  
Fromage bleu du Québec, sirop d'érable,  
oignons caramélisés, poivrons, champignons et réduction de vin rouge

## **Sandwiches and burgers**

*Served with french fries or green salad. Add 2\$ for Caesar salad*

Club sandwich: cajun chicken, lettuce, tomato, bacon and spicy mayonnaise ..... 17.50

Italian meatballs sandwich ..... 17.50  
Lightly toasted paninibread, provolone cheese, marinara sauce

Classic beef burger 8 oz ..... 17.50

Montreal famous smoked meat sandwich ..... 18.50

Château gourmet burger ..... 21.50  
8 oz beef chuck patty topped with Havarti cheese,  
guacamole, bacon and fried onions

Beef flank steak strips sandwich ..... 23.50  
Quebec blue cheese, maple syrup, caramelized onions,  
bell peppers, mushroom, red wine reduction

**Pizza** ..... 18.50

Choisissez 3 garnitures

Toute garniture additionnelle ..... 2.50

Pepperoni, saucisse italienne, bacon, crevettes nordiques, asperges,  
poivrons, poulet, Buffalo, épinards, roquette, champignons, olives noires,  
anchois, tomates, oignons rouges, ananas

**Pizza** ..... 18.50

Choose any 3 toppings

Each additional topping..... 2.50

Pepperoni, Italian sausage, bacon, Nordic shrimp, asparagus, bell peppers,  
Buffalo chicken, spinach, arugula, mushroom, black olives anchovies,  
Tomatoes, red onions, pineapple

## **Pâtes**

Raviolis farcis à la ricotta, sauce rosée crémeuse ..... 22.50

Linguini sauce tomate et huile d'olive extra vierge..... 23.50

Boulettes de bœuf traditionnelles

Penne avec effiloché de canard confit ..... 24.50

Romarin, vin rouge, tomates cerise, huile d'olive

 Linguini sans gluten Primavera, sauce tomate..... 25.50


## **Pasta**

Ricotta ravioli with creamy rosée sauce..... 22.50

Linguini with tomato sauce and classic beef meatballs ..... 23.50

Penne with shredded duck confit..... 24.50

Rosemary, red wine, cherry tomatoes and olive oil

 Gluten free linguini Primavera, tomato sauce ..... 25.50


## Plats principaux

Demi-poulet mariné au piri piri et rôti, frites et sauce barbecue .....	25.50
Saumon en croûte de graines de chia .....	27.50
Riz basmati au thé vert, bok choy, poivrons doux, marmelade à l'orange	
Filet de vivaneau mariné au roucou et grillé.....	28.50
Chou kale, poivrons rouges, ananas, coriandre, couscous	
Jarret d'agneau braisé à la milanaise .....	29.50
Huile de truffe, purée de pommes de terre, asperges gremolata au citron et thym	
Entrecôte de bœuf canadien AAA grillé (10 oz) .....	38.50
Étagé de légumes, sauce au poivre vert	
Filet mignon de bœuf canadien AAA grillé (8 oz).....	40.50
Étagé de légumes, sauce au poivre vert	


## Main Courses

Piri piri half roasted chicken, french fries and bbq sauce .....	25.50
Chia crusted salmon .....	27.50
Green tea basmati rice, bok choy, bell peppers and orange marmalade	
Grilled red snapper fillet, achiote marinade .....	28.50
Kale, red bell peppers, pineapple, coriander, couscous	
Milanese style braised lamb shank .....	29.50
Truffle oil, mashed potatoes, asparagus citrus gremolata and thyme	
Grilled Canadian AAA beef striploin (10 oz), .....	38.50
Vegetable tower and green peppercorn sauce	
Canadian AAA beef tenderloin (8 oz), .....	40.50
Vegetable tower and green peppercorn sauce	

## Desserts

Assiette de dégustation de fromage pour 2 personnes (150 g).....	18.00
Biscuit géant aux brisures de chocolat .....	10.50
Crème glacée à la vanille et sauce au caramel	
Pouding chômeur québécois à l'érable et pacanes, crème glacée vanille.....	10.50
Gâteau au fromage Oréo, baies fraîches et crème anglaise .....	10.50
Gâteau moelleux au chocolat, crème anglaise, baies fraîches.....	11.50
 Tiramisu sans gluten.....	12.50

## Desserts

Fine cheese declension for 2 people (150 g).....	18.00
Freshly baked colossal chocolate chip cookie, .....	10.50
Topped with vanilla ice cream and caramel sauce	
Traditional Quebecois maple and pecan pudding.....	10.50
Topped with vanilla ice cream	
Oreo cheesecake with fresh berries and English custard.....	10.50
Chocolate molten lava cake .....	11.50
Served with English custard and fresh berries	
 Gluten free Tiramisu.....	12.50

## Menu enfants

### Petit déjeuner

Gauffre liégeoise .....	9.50
Crêpe aux bleuets.....	9.50
Super petit déjeuner .....	10.50
1 œuf cuit à votre goût, accompagné de galettes de pommes de terre, choix de bacon ou saucisses, rôties, muffin ou bagel ; inclut jus ou chocolat chaud	
Lait ou jus enfant.....	4.00
Chocolat chaud enfant .....	4.00

### Enfants à toute heure du jour

Soupe du jour .....	4.00
Légumes et trempette.....	4,50
Macaroni au fromage .....	6.00
Pizza au fromage .....	7.00
Hambourgeois .....	7.00
Fish & Chips .....	9.00
Crème glacée vanille, fraise ou chocolat.....	9.00

## Children's menu

### Breakfast menu

Belgian waffle .....	9.50
Blueberry pancakes .....	9.50
Super breakfast .....	10.50
1 egg any style, with crisp hash browns, bacon or sausage, and toast or bagel or muffin; hot chocolate and juice included	
Kid's milk or juice.....	4.00
Kid's hot chocolate .....	4.00

### Kids all day

Soup of the day.....	4.00
Vegetables and dip .....	4.50
Mac & cheese .....	6.00
Cheese pizza .....	7.00
Hamburger.....	7.00
Fish & Chips .....	9.00
Ice cream vanilla, strawberry or chocolate .....	9.00

## Bière

### Bières en fût

	<u>12oz</u>	<u>20oz</u>
Heineken	9.00	10.50
Molson Export, Coors Light	9.00	10.50
Rickard's Red, Rickard's White, Rickard's Blonde	9.00	10.50
Mad and Noisy, English Bay, Creemore Lager, Sapporo	9.00	9.50

### Bières locales en bouteille

Molson Export, Molson Dry, Molson Canadian Molson .5, Coors Light, Sleeman Light, Blanche de Chambly, Raftman, Fin du Monde	8.50
---	------

### Bières importées en bouteille

Heineken	9.00
Corona	9.00
Guinness	10.00

### Micobrasserie, sélection de bières « DIEU DU CIEL »

Aphrodisiaque, Rosée d'hibiscus, Rescousse, Païenne, Corne du Diable	8.50
---	------

## Beers

### Draft beers

	<u>12oz</u>	<u>20oz</u>
Heineken	9.00	10.50
Molson Export, Coors Light	9.00	10.50
Rickard's Red, Rickard's White, Rickard's Blonde	9.00	10.50
Mad and Noisy, English Bay, Creemore Lager, Sapporo	8.50	9.50

### Bottled local beers

Molson Export, Molson Dry, Molson Canadian Molson .5, Coors Light, Sleeman Light, Blanche de Chambly, Raftman, Fin du Monde	8.50
---	------

### Bottled imported beers

Heineken	9.00
Corona	9.00
Guinness	10.00

### Micobrasserie, beer sélection « DIEU DU CIEL »

Aphrodisiaque, Rosée d'hibiscus, Rescousse, Païenne, Corne du Diable	8.50
---	------



## Cocktails classiques

Martini ..... 14.50  
Vodka ou gin de base

Caipirinha..... 11.50  
Cachaça, jus de lime, sucre

Rob Roy..... 12.50  
Vermouth, scotch Red Label

Mojito ..... 11.50  
Rhum blanc, menthe et lime pressée, sucre brun, soda

Daiquiri aux fraises ..... 11.50  
Rhum blanc, fraise, jus de citron

Bloody Mary/Bloody Caesar ..... 11.50  
Vodka Polar Ice, jus de tomate (Clamato) et épices

Margarita..... 11.50  
Tequila, Cointreau, jus de citron

Black Russian ..... 11.50  
Vodka Polar Ice, Kahlua

Manhattan..... 11.50  
Vermouth rouge, bourbon

## Classic cocktails

Martini ..... 14.50  
House vodka or gin

Caipirinha..... 11.50  
Cachaça, lime juice, sugar

Rob Roy..... 12.50  
Vermouth, scotch Red Label

Mojito ..... 11.50  
White rum, mint, lime, brown sugar, soda

Strawberry daiquiri..... 11.50  
White rum, strawberry, lemon juice

Bloody Mary/Bloody Caesar ..... 11.50  
Vodka Polar Ice, tomato juice (Clamato) and spices

Margarita..... 11.50  
Tequila, Cointreau, lemon juice

Black Russian ..... 11.50  
Vodka Polar Ice, Kahlua

Manhattan..... 11.50  
Red vermouth, bourbon

## Sélection de vins au verre

<b>Vins blancs</b>	<b>5oz</b>	<b>9oz</b>	<b>BTL</b>
Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild <i>(France)</i>	10	16	41
Gros Marseng, Domaine Tariquet Classic <i>(France)</i>	13	19	44
Riesling, Hanwood Estate, McWilliam's <i>(Australie)</i>	11	17	45
Sauvignon blanc, Kim Crawford, <i>(Nouvelle-Zélande)</i>	14	20	61
Sémillon-Chardonnay, Jacob's Creek <i>(Australie)</i>	11	17	48
Pinot grigio i.g.t., Lumina, Ruffino <i>(Italie)</i>	11	17	50

<b>Vins rouges</b>	<b>5oz</b>	<b>9oz</b>	<b>BTL</b>
Cabernet-Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild <i>(France)</i>	10	16	41
Tautavel Grand Terroir, Gérard Bertrand, <i>(France)</i>	12	18	55
Chianti d.o.c.g., Ruffino, Toscane <i>(Italie)</i>	11	17	50
Merlot, Woodbridge, Robert Mondavi <i>(Californie)</i>	11	17	47
Pinot noir, Blackstone, Monterey <i>(Californie)</i>	12	18	60
Cabernet sauvignon, Clos du Bois <i>(Californie)</i>	13	19	57
Syrah, E X P <i>(Californie)</i>	15	20	60
Pinot Noir Réserve Trapiche <i>(Argentine)</i>	11	17	43

## Selection of wines by the glass

<b>White wines</b>	<b>5oz</b>	<b>9oz</b>	<b>BTL</b>
Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild <i>(France)</i>	10	16	41
Gros Marseng, Domaine Tariquet Classic <i>(France)</i>	13	19	44
Riesling, Hanwood Estate, McWilliam's <i>(Australie)</i>	11	17	45
Sauvignon blanc, Kim Crawford, <i>(Nouvelle-Zélande)</i>	14	20	61
Sémillon-Chardonnay, Jacob's Creek <i>(Australie)</i>	11	17	48
Pinot grigio i.g.t., Lumina, Ruffino <i>(Italie)</i>	11	17	50

<b>Red wines</b>	<b>5oz</b>	<b>9oz</b>	<b>BTL</b>
Cabernet-Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild <i>(France)</i>	10	16	41
Tautavel Grand Terroir, Gérard Bertrand, <i>(France)</i>	12	18	55
Chianti d.o.c.g., Ruffino, Toscane <i>(Italie)</i>	11	17	50
Merlot, Woodbridge, Robert Mondavi <i>(Californie)</i>	11	17	47
Pinot noir, Blackstone, Monterey <i>(Californie)</i>	12	18	60
Cabernet sauvignon, Clos du Bois <i>(Californie)</i>	13	19	57
Syrah, E X P <i>(Californie)</i>	15	20	60
Pinot Noir Réserve Trapiche <i>(Argentine)</i>	11	17	43

## Spiritueux / Spirits

### Apéritifs

<i>Martini Rossi 26 oz</i> .....	120.00
<i>St-Raphael 26 oz</i> .....	120.00
<i>Pernod 26 oz</i> .....	120.00
<i>Dubonnet 26 oz</i> .....	120.00
<i>Campari 26 oz</i> .....	120.00
<i>Ricard 26 oz</i> .....	120.00

### Bourbon

<i>Jack Daniels 26 oz</i> .....	140.00
---------------------------------	--------

### Cognac

<i>Rémy Martin VS 26 oz</i> .....	180.00
<i>Rémy Martin VSOP 26 oz</i> .....	250.00

### Scotch

<i>Johnny Walker Red Label 40 oz</i> .....	180.00
<i>Glenfiddich 26 oz</i> .....	180.00
<i>Glenlivet 26oz</i> .....	180.00
<i>Chivas Regal 40oz</i> .....	220.00

<b>Vodka Absolut 40oz</b> .....	180.00
---------------------------------	--------

### Gin

<i>Beefeater 40oz</i> .....	180.00
-----------------------------	--------

### Porto

<i>Cabral Tawny 26 oz</i> .....	120.00
<i>Cabral Tawny 20 ans 26 oz</i> ....	140.00

<b>Bailey's 26 oz</b> .....	150.00
-----------------------------	--------

<b>Cointreau 26 oz</b> .....	150.00
------------------------------	--------

<b>Grand Marnier 26 oz</b> .....	180.00
----------------------------------	--------

<b>Tia Maria 26 oz</b> .....	150.00
------------------------------	--------

### Tequila Cuervo

<b>Especial 40 oz</b> .....	180.00
-----------------------------	--------

### Rye

<i>Canadian Club 40 oz</i> .....	180.00
----------------------------------	--------

### Rhum

<i>Bacardi blanc/white 40 oz</i> .....	180.00
--	--------

<i>Captain Morgan dark 40oz</i> ....	190.00
--------------------------------------	--------