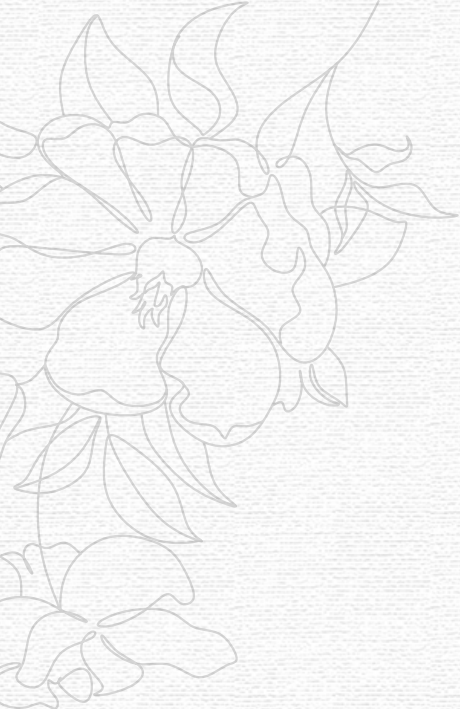
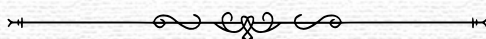




# Kassie's BISTRO

## Drinks Menu



### *Kassie's Signature Cocktails 16\$*



#### **CRANBERRY ORANGE WHISKEY SOUR**

(WHISKEY, JUS D'ORANGE, JUS DE CANNEBERGE, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE)



**MELON MARGARITA** (TEQUILA, LIQUEUR DE MELON, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE)



**BLUE LAGOON MARTINI** (VODKA, CURAÇAO, LIMONADE)



**FRENCH 75** (EMPRESS GIN, PROSECCO, SIROP SIMPLE, JUS DE CITRON, ELDERFLOWER LIQUEUR)



**DARK AND STORMY** (RHUM BRUN, JUS DE LIME, BIÈRE DE GINGEMBRE)



## Classic Cocktails 15\$

**BLOODY CAESAR** (VODKA, CLAMATO, ASSAISONNEMENTS)

**NEGRONI** (GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE)

**SEX ON THE BEACH** (VODKA, PEACH SCHNAPPS, JUS D'ORANGE, JUS DE CANNEBERGE, GRENADINE)

**COSMOPOLITAN** (VODKA, TRIPLE SEC, JUS DE CANNEBERGES)

**WHISKEY SOUR** (WHISKEY, JUS DE LIME)

**AMARETTO SOUR** (AMARETTO, JUS DE LIME)

**GIN TONIC** (GIN, TONIC)

**RUM PEPSI** (RHUM, PEPSI)

**LONG ISLAND ICED TEA** (TEQUILA, RHUM, GIN, JUS DE LIME, PEPSI)

**MIMOSA** (PROSECCO, JUS D'ORANGE)

**SCREWDRIVER** (VODKA, JUS D'ORANGE)

**APEROL SPRITZ** (APEROL, PROSECCO, SODA) **\$16**

**MARTINI** (VODKA OU GIN)

**ESPRESSO MARTINI** (GALIANO, KAHlua, VODKA, ESPRESSO)

**MANHATTAN** (WHISKEY, VERMOUTH ROUGE, BITTERS)

**WHISKEY GINGER** (WHISKEY, BIÈRE DE GINGEMBRE)

**FROZEN MARGARITA** (TEQUILA, JUS DE LIME, LIMONADE)

**OLD FASHIONED** (BOURBON, BITTERS, SUCRE, ZESTE D'ORANGE)

**FROZEN BLUE HAWAIIAN** (RHUM, CURAÇAO, JUS D'ANANAS, JUS DE LIME)

**LITCHI MARTINI** (VODKA, SOHO, SIROP DE LITCHI, JUS DE CANNEBERGE)

**STRAWBERRY DAIQUIRI** (RHUM, SIROP DE FRAISE)

**PINA COLADA** (RHUM, RHUM COCONUT, SIROP DE COCONUT, JUS D'ANANAS)

**MIAMI VICE** (STRAWBERRY DAIQUIRI/PINA COLADA)



## Sangria

VIN, TRIPLE SEC, JUS D'ORANGE, 7UP, GRENADINE



|       |      |      |
|-------|------|------|
| RED   | 16\$ | 34\$ |
| WHITE | 16\$ | 34\$ |
| ROSÉ  | 16\$ | 34\$ |





## Mocktails 10\$

- STRAWBERRY DAIQUIRI
- MARGARITA
- PIÑA COLADA
- BLOODY CAESAR
- MIAMI VICE



## Beer

### DRAFTS:



- |               |      |      |
|---------------|------|------|
| • COORS LIGHT | 12\$ | 27\$ |
| • L'AMER IPA  | 13\$ | 30\$ |
| • MORETTI     | 13\$ | 30\$ |
| • BLUE MOON   | 13\$ | 30\$ |
| • HEINEKEN    | 14\$ | 33\$ |

### BOUTEILLES:

- HEINEKEN 0.0 \$9
- COORS LIGHT \$9
- SOL \$11
- MORRETTI \$11

### CANS:

- COORS LIGHT 473ML \$13



## Brewages

4\$

- PEPSI, PEPSI DIET, 7UP, LIMONADE, ICED TEA, CANADA DRY, SODA, JUS D'ORANGE, JUS DE POMME,
- JUS DE CANNEBERGE, JUS D'ANANAS
- PETIT PERRIER \$5
- SAN PELLEGRINO 1L \$10



## Café

- CAFÉ REGULIER \$4
- LATTE \$7
- THÉ \$4
- TISANNE \$4
- ESPRESSO \$5
- CAPPUCCINO \$6
- MOCHACCINO \$7
- CHOCOLAT CHAUD \$7
- AMERICANO \$5



## Café Alcoolisés 16\$

- CAFÉ AMARULA (AMARULA, CRÈME FOUETTÉE)
- CAFÉ B-52 (TIA MARIA, AMARULA, TRIPLE SEC, CRÈME FOUETTÉE)
- CAFÉ BRÉSILIEN (TIA MARIA, BRANDY, GRAND MARNIER, CRÈME FOUETTÉE)
- CAFÉ ESPAGNOL (TIA MARIA, KAHLUA, CRÈME FOUETTÉE)
- CAFÉ IRLANDAIS (IRISH MIST, JAMESON, CRÈME FOUETTÉE)
- CAFÉ MONTECRISTO (GRAND MARNIER, TIA MARIA, CRÈME FOUETTÉE)
- CAFÉ SAN REMO (DISARONNO, FRANGELICO, CRÈME FOUETTÉE)
- HOT SHOT (VODKA, GALLIANO, ESPRESSO) \$13
- ESPRESSO MARTINI (GALIANO, KAHLUA, VODKA, ESPRESSO) \$15

# Wine list

## Rouge



|                                                           |             |             |
|-----------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| <b>L'ORANGERAIE PAYS D'OC CABERNET SAUVIGNON (FRANCE)</b> | <b>\$11</b> | <b>\$40</b> |
| <b>MEZZACORONA PINOT NOIR (ITALIE)</b>                    | <b>\$11</b> | <b>\$40</b> |
| <b>NESPOLI NESPOLINO ROMAGNA (ITALIE)</b>                 | <b>\$14</b> | <b>\$52</b> |
| <b>AUBERT &amp; MATHIEU PINOT NOIR (FRANCE)</b>           |             | <b>\$60</b> |
| <b>BODEGAS MURIEL RESERVA (ESPAGNE)</b>                   |             | <b>\$62</b> |
| <b>CHÂTEAU NEUF-DU PAPE (IMPORTATION PRIVÉE)</b>          |             | <b>\$75</b> |
| <b>MONSANTO (ITALIE)</b>                                  |             | <b>\$90</b> |

## Blanc

|                                                          |             |              |
|----------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>TARIQUET CÔTES DE GASCOGNE (FRANCE)</b>               | <b>\$10</b> | <b>\$38</b>  |
| <b>NESPOLINO TREBBIANO RUBICONE (BIO, ITALIE)</b>        | <b>\$11</b> | <b>\$40</b>  |
| <b>MEZZACORONA PINOT GRIGIO (ITALIE)</b>                 | <b>\$11</b> | <b>\$40</b>  |
| <b>YALUMBA Y SERIES VIOGNIER (VÉGÉTALIEN, AUSTRALIE)</b> |             | <b>\$40</b>  |
| <b>PARANGA (GRÈCE)</b>                                   |             | <b>\$45</b>  |
| <b>SABLETTE MUSCADET (FRANCE)</b>                        |             | <b>\$48</b>  |
| <b>PIO CÉSAR (ITALIE)</b>                                |             | <b>\$70</b>  |
| <b>CHABLIS (IMPORTATION PRIVÉE)</b>                      |             | <b>\$120</b> |

## Rosé

|                                           |             |             |
|-------------------------------------------|-------------|-------------|
| <b>HOLA (IMPORTATION PRIVÉE, ESPAGNE)</b> | <b>\$12</b> | <b>\$45</b> |
| <b>LA SABLETTE (FRANCE)</b>               | <b>\$13</b> | <b>\$50</b> |

## Prosecco

|                                      |             |             |
|--------------------------------------|-------------|-------------|
| <b>PROSECCO VILLA SANDI (ITALIE)</b> | <b>\$14</b> | <b>\$50</b> |
|--------------------------------------|-------------|-------------|

## Porto

|                                   |             |  |
|-----------------------------------|-------------|--|
| <b>TAYLOR FLADGATE (PORTUGAL)</b> | <b>\$15</b> |  |
| <b>GRAHAM'S (PORTUGAL)</b>        | <b>\$15</b> |  |

