



*Carte des vins*

*Restaurant*

*Chez Milot*

*de*

*Sainte-Adèle*

# Apéritifs

Apéro Chez Milot <i>(mousseux, jus de canneberges, curaçao)</i>	9
Aperol Spritz <i>(Vin mousseux, Aperol, club soda)</i>	9
Black Russian <i>(Vodka, liqueur de café)</i>	9
Virgin Caesar <i>(Clamato, tabasco, sauce Worcestershire)</i>	5
Bloody Caesar <i>(Clamato, vodka, tabasco, sauce Worcestershire)</i>	10
Virgin Mary <i>(Jus de tomate, tabasco, sauce Worcestershire)</i>	4
Bloody Mary <i>(Jus de tomate, vodka, tabasco, sauce Worcestershire)</i>	9
Cosmopolitan <i>(Vodka, jus de canneberge, triple sec)</i>	12
Cuba Libre <i>(Rhum blanc ou brun, cola)</i>	9
Dry martini <i>(Gin ou vodka, vermouth)</i>	9
Dirty martini <i>(Gin, vermouth, jus d'olives)</i>	9
Kir <i>(vin blanc : cassis, framboise ou melon)</i>	9
Kir royal <i>(mousseux : cassis, framboise ou melon)</i>	9,50
Long Island iced tea <i>(rhum blanc, liqueur d'agrumes, dry gin, vodka, tequila, cola)</i>	9
Manhattan <i>(Whisky, vermouth rouge)</i>	9
Negroni <i>(Dry gin, Campari, vermouth rouge)</i>	9
Sangria <i>Blanche: vin blanc, jus de canneberge blanc, Peach Schnapps, soda</i> <i>Bleue: vin blanc, jus d'ananas, Peach Schnapps, curacao, soda</i> <i>Rouge: vin rouge, jus d'orange Peach Schnapps, soda</i>	
Verre	8
Demi-pichet	16
Pichet	23
White Russian <i>(Vodka, liqueur de café, lait)</i>	9

## *Bières*


Beck's sans alcool, Allemagne	5,50
Blanche de Chambly (5 %), Québec	6,95
Carlsberg (5 %), Danemark	5,95
Coors Light (4 %), États-Unis	5,95
Drakkar, bière forte (6,2 %), Québec	9,00
Du Moulin Pilsner, bière blonde (5,2 %), Allemagne	6,95
Duvel, bière blonde (8,5 %), Belgique	7,95
Heineken (5 %), Pays-Bas	6,95
Hop Five IPA (6 %), États-Unis	6,95
Hopus Dei, IPA (6,2 %), Québec	9,00
Maudite, bière rousse (8 %), Québec	6,95
Peroni (5,2 %), Italie	6,95
Sapporo (650 ml) (5 %), Japon	8,95
Sleeman Light (4 %), Ontario	5,95
Sleeman Rousse (5,5 %), Ontario	5,95

## *Eau en bouteille*

Eau de source naturelle, Acqua Panna (750 ml)	6
Eau de source naturelle, Eska (750 ml)	6
San Pellegrino (250 ml)	4
San Pellegrino (750 ml)	7

# Sélection de vins au verre


## Vins blancs

Casa Ferreirinha Planalto Reserva, Douro, Portugal	
Verre	9
Bouteille	41
Domaine La Hitaire Chardonnay, Gascogne, France	
Verre	9
Bouteille	34
Fleur de Sauvignon, Bordeaux, France	
Verre	9
Bouteille	39
Kim Crawford, Pinot gris, Nouvelle-Zélande	
Verre	10,50
Bouteille	49
Ruffino Lumina, Pinot grigio, Toscane, Italie	
Verre	9
Bouteille	39
Vittori, Trebbiano Rubicone, Italie (Vin maison)	
Verre	8
½ litre	18
Bouteille	28

## Vins rouges

Le Focaie Rocca di Montemassi, Italie, Toscane	
Verre	11
Bouteille	41
Les Cranilles Vins de Vienne, France, Vallée du Rhône	
Verre	13
Bouteille	52
Masi Bonacosta, Valpolicella Classico, Italie, Vénétie	
Verre	9
Bouteille	39
Vittori, Montepulciano d'Abruzzo, Italie (Vin maison)	
Verre	8
½ litre	18
Bouteille	28

## Vins rosés

Cono Sur Bicicleta Reserva Pinot noir rosé	
Verre	9
Bouteille	39

# Vins blancs

## Australie

Frank Hellwig Chardonnay  45

## Espagne

Basa Rueda  49

## France, Bordeaux

Fleur de Luze Bordeaux, Sauvignon blanc  39


## France, Bourgogne

Bourgogne Aligoté, Marquis de Jouennes  41

## France, Languedoc-Roussillon

Maison Castel Chardonnay-Viognier  39  
Grande Réserve

## France, Sud-Ouest

Domaine La Hitaire Chardonnay  34

## France, Vallée de la Loire

La Sablette, Muscadet-Sèvre et Maine sur lie  41

Château de Sancerre  62

## Italie

Cordero Di Montezemolo Langhe Arneis  65

## Portugal

Casa Ferreirinha Planalto Reserva Douro  41

Casa Ferreirinha Papa Figos Douro  49

## Nouvelle-Zélande

Kim Crawford, Marlborough, Pinot gris  49

Kim Crawford, Sauvignon blanc  49

# Vins rosés

## Chili


Cono Sur Bicicleta Reserva Pinot noir rosé  39

# Mousseux et Champagnes

Masi Agricola Modello Prosecco, Italie  45

Moët & Chandon Impérial, France, Champagne  119

Louis Roederer Brut Premier, Champagne  125

Dom Pérignon Brut, France, Champagne  375

# Vins rouges

## Chili

Cono Sur Organic, Bio  41

## Espagne

Bordon Rioja Reserva  57

Ijalba Reserva, Rioja  57

Faustino 1, Gran Reserva, Rioja  89

## États-Unis

McManis, Cabernet Sauvignon  49

Frei Brothers Sonoma Reserve  64

The Prisoner  125

## France, Beaujolais

Louis Tête Morgon Les Charmes, Beaujolais  49

Brouilly, Georges Duboeuf  49

## France, Bordeaux

La Fleur Anne, Saint-Émilion  49

## France, Bourgogne

Joseph Faiveley, Bourgogne  59

## France, Cahors

Château Eugénie  41

## France, Côtes du Rhône

Les Cranilles Les Vins de Vienne  52

## France, Languedoc-Roussillon

Vignobles Paul Mas Pays d'Oc Cabernet de Cabernet  39

Le Loup Blanc Le Régal Minervois, Bio  55

## Italie, Émilie-Romagne

Liano Umberto Cesari Rubicone, Sangio, Cab-Sauv.  59

## Italie, Piémont


Cordero di Monzegolo Langhe Nebbiolo  75

## Italie, Toscane

Ruffino Chianti  41

Le Focaiè Rocca di Montemassi  41

Mazzei Ser Lapo Chianti Classico Riserva  59

Ruffino Il Ducale  59


Le Volte, Dell'Ornellaia  71

Farnito, Carpineto, Cabernet Sauvignon  75


Lucente  82

## Italie, Vénétie

Masi Bonacosta, Valpolicella Classico  39




Valpolicella Ripasso Superiore, Zonin  49

Ripassa Zenato, Valpolicella Superiore  67


Amarone della Valpolicella, Montresor  79

## Demi-bouteilles

### Vins blancs

La Sablette, Muscadet-Sèvre et Maine sur lie (375 ml) 	23
Bourgogne Aligoté, Marquis de Jouennes (375 ml) 	27
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vaullignot, Louis Moreau (375 ml) 	40

### Vins rouges


Rivus, I.G.T. Poggio Nardone (500ml) (IP)	32
Brouilly, Georges Duboeuf (500 ml) 	35

## Mousseux et Champagnes

### Italie, Vénétie

Zonin Prosecco Cuvée 1821, Brut piccolo (200 ml) 	10
--	----



### Espagne

Codorniu Clasico Secco (375 ml) 	21
---	----

### France, Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial (375 ml) 	65
---	----

### Vins de dessert

Cuvée glacée des Laurentides, Vendanges Tardives, Vignoble de la Rivière du Chêne (200 ml) 	45
Lakeview Vidal, Vin de glace, Niagara (200 ml) 	58

### Porto

Offley Baron de Forrester Tawny 10 ans (verre)	12
Offley Baron de Forrester Tawny 20 ans (verre)	20

# Sélection du patron

## Vins blancs

### France, Languedoc-Roussillon

Picpoul de Pinet, Domaine Reine Juliette (IP)	43
Domaine Reine Juliette, Chardonnay (IP)	46
Domaine Reine Juliette, Sauvignon (IP)	46

### Italie, Vénétie

Sandro de Bruno, Soave (IP)	52
-----------------------------	----

## Vins rouges

### Canada

Inniskillin E & W Cabernet Shiraz – Niagara, Ontario (IP)	70
---	----

### États-Unis, Californie

Slingshot, Cabernet Sauvignon – Californie (IP)	79
Leoh Red – Californie (IP)	90

### France

Alta Gaïa No2 – Bordeaux Supérieur (IP)	85
Château La Gasparde – Côtes de Castillon (IP)	97
Château Bois-Malot – Bordeaux Supérieur (IP)	100
Chanson Mercurey – Côte Chalonnaise (IP)	109
Petrus Lambertini – Côtes de Bordeaux (IP)	125

### Italie

Tore Del Moro, Santa Lucia – Toscane (IP)	65
Birillo Principe Corsini IGT – Toscane (IP)	70
Principi Du Butera, Cabernet Sauvignon – Sicile (IP)	70
La Gerla, Poggio Gli Angeli – Toscane (IP)	90
Millenium Maestrale Barbera d'Alba Superiore (IP)	100
La Gerla, Brunello di Montalci – Toscane (IP)	159

## Vin rosé

### France, Languedoc Roussillon

Domaine Reine Juliette, Syrah-Grenache (IP)	46
---	----



# Légende des pastilles



Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

**Catégories de produits : vin rouge, vin rosé**



Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

**Catégories de produits : vin rouge, vin rosé**



Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).

**Catégorie de produits : vin rouge**



Ces vins corsés à la couleur intense exhalent des arômes puissants et complexes de fruits et d'épices, parfois accompagnés de notes boisées. Ils présentent une bonne structure tannique et une sensation veloutée en bouche.

**Catégorie de produits : vin rouge**



Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

**Catégorie de produits : vin blanc**



Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

**Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre**



Ces vins secs se caractérisent par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. En bouche, ils ont une texture grasse et sont bien équilibrés.

**Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux**



Ces vins ou cidres se distinguent par la présence de sucre. Généralement demi-secs ou demi-doux, ils s'affirment par des notes de fruits mûrs.

**Catégories de produits : vin blanc, vin rosé, champagne et mousseux, cidre**



Ces cidres ou vins liquoreux présentent un taux de sucre particulièrement élevé et des arômes éclatants évoquant les fruits tropicaux et le miel.

**Catégories de produits : vin blanc et cidre**