



La famille Livernois a marqué l'histoire de la ville de Québec et du Québec en entier. En 1854, Livernois ouvre le premier studio de photographie dans le bâtiment même où se trouve notre restaurant.

Grâce au travail acharné de Mr. Livernois, ce sont plus de 35 000 photographies se trouvant aux archives provinciales qui retracent la vie québécoise des 19e et 20e siècle. Jules-Ernest le fils, installa la pharmacie au rez-de-chaussée de l'édifice et c'est ce dernier qui nous inspira pour créer le restaurant et nous avons même nommé notre premier gin en son honneur !

Après de longues recherches chez des antiquaires, nous avons trouvé un catalogue de tous les articles en vente à la pharmacie en 1936, comprenant toutes sortes d'instruments médicaux aujourd'hui jugés lou-foues ainsi que de nombreux onguents, toniques, parfums et infusions.

Ces conceptions nous inspirent pour l'élaboration de nos gins.



ESSAYEZ NOS PLATEAUX DE DÉGUSTATION DE GINS! TRY OUR GIN TASTING PLATTERS!

3 GINS 25 | 5 GINS 35

## MAISON LIVERNOIS

L'ISLE VERTE	14
WILHELMINE	12
JULES ERNEST	12

## QUÉBEC

BE DIRTY	12	ROMEO'S	11
BLEU ROYAL	12	RADOUNE	11
BOOTLEGGERS BOTANIQUE	11	ROCHER MALIN	11
CANOPIÉE	10	SAINT-LAURENT	11
CIRKA	11	SAINT-LAURENT 1 AN	13
CIRKA SAUVAGE	13	SAINT-LAURENT CITRUS	11
DANDY	10	SEVENTH HEAVEN	11
DANDY OLD TOM	13	STADACONÉ ROUGE	12
HERBES FOLLES ELEXIA	11	STADACONÉ NOIR	12
KM 12	11	STADACONÉ BLEU	11
MADISON PARK	11	THUYA	11
MADISON PARK OLD	15	TRAIT CARRÉ	10
MARIE VICTORIN	12	TRAIT CARRÉ 1665	13
MENAUD	14	UNGAVA	9
OSHLAG HIBISCUS	11	VIOLETTE	12
PANORAMIX	12	WABASSO	11
PORTAGE	11	WENDIGO	11
		3 LACS	12

## INTERNATIONAL

BEEFEATER	9	DILLON'S ROSE	11
BOMBAY SAPPHIRE	9	HENDRICKS	10
BOTANIST	12	JODHPUR	11
BROKER'S	9	JUNIPER GREEN	10
BROCKMAN'S	12	MAGELLAN	10
BULLDOG	10	TANQUERAY	9
DILLON'S	10	TANQUERAY 10	10

## TONIQUES

### FEVER TREE

+ 2.50

RÉGULIER	MÉDITERRANÉEN
NATURELLEMENT LÉGER	CITRON
AROMATIQUE	FLEUR DE SUREAU

## COCKTAILS SIGNATURE

**QUINQUINA PLUS, THYM EN V'LA** 14  
Gin Jules-Ernest, sirop de quinquina jus de citron et soda

Notre gin Jules-Ernest prend sa place dans cette version d'un Tom Collins, à la fois rafraichissant et complexe

**PAMPLEFOU** 16  
Gin Violette, St-Germain, Amersmelade et jus de citron

Floral, léger et bien équilibré

**SAINTE-RITA** 13  
Tequila Sauza, St-Germain, lime et sucre

Margarita avec des saveurs d'agave et de sureau bien présentes

**HURRICANE** 13  
Rhum blanc et rhum épice Capitaine Morgan, Chambord, lime et jus d'ananas

Style Tiki, très savoureux et facile à boire

**WILHELMINE OLD FASHIONED** 16  
Gin Wilhelmine, campari, sucre brun & bitter

Notre gin à base de figues et pamplemousse est bien accompagné d'un trait de campari pour bien faire ressortir ses aromates

**SURE COMME L'HIVER** 13  
Gin Tanqueray Malacca, Avril Amaretto, jus de citron, sucre et blanc d'oeuf

Rond, riche et complexe, comme un Amaretto Sour est supposé l'être!

**LA MULE DE ST-ARSENE** 13  
Gin boréal Thuya, lime, sucre et ginger ale fumé fever tree

Un cocktail bien équilibré, légèrement floral et végétal

## CLASSIQUES

**WHISKY SOUR** 12  
Bulleit bourbon, jus de citron, sirop simple et blanc d'oeuf

**DAIQUIRI** 11  
Rhum Capitaine Morgan blanc, jus de lime et sirop demerara

**OLD FASHIONED** 11  
Bulleit bourbon, sucre et angostura

**DRY MARTINI** 12  
Gin Tanqueray ou vodka, Cinzano Rosso et orange bitter

**MARGARITA** 12  
Tequila, jus de lime, triple sec et sirop simple

**NEGRONI** 12  
Gin Tanqueray, Campari et Cinzano Rosso

**APEROL SPRITZ** 12  
Aperol, mousseux Villa Conchi et eau gazeuse

**BLOODY CAESAR** 12  
Vodka Smirnoff, clamato, tabasco, worcestershire et jus de lime et citron

## BIÈRES EN FÛT

SLEEMAN SILVER CREEK Lager, 5%	6.25   9.25
SLEEMAN ROUSSE 5.5%	6.25   9.25
MOLSON CANADIAN Lager, 5%	6.25   9.25
RICKARD'S RED Rousse, 5.2%	6.25   9.25
À TOUT LE MONDE Saison de style belge, 4.5%	6.50   9.50
BLANCHE DE CHAMBLY Blanche belge, 5%	6.50   9.50
HAZY IPA 6.2%	6.50   9.50
FIN DU MONDE Triple blonde 9%	6.75   9.75
BELGIAN MOON Blanche, 5%	6.75   9.75
SAPPORO Blonde, 5%	6.75   9.75
1664 BLANCHE Blanche, 5%	6.75   9.75
1664 PETITS FRUITS Bière au fruits, 4.5%	6.75   9.75
4 SURFERS DE L'APOCALYPSO IPA blanche, 6.5%	6.75   9.75
MACTAVISH Pale Ale, 5%	6.75   9.75
HEINEKEN Lager, 5%	6.75   9.75
MURPHY'S Stout, 4.1%	6.75   9.75
CIDRE RABASKA 5.7%	6.75   9.75

## EN BOUTEILLE

MAUDITE Unibroue, Ambrée forte, 9%	14
DON DE DIEU Unibroue, Triple blanche, 9%	12
TROIS-PISTOLES Unibroue, Brune, 9%	14
1664 BLANCHE 0% Sans alcool	8

## BAR À RHUM

<b>BOTRAN</b>		<b>ROSEMONT</b>	
15 ANS	10	BLANC	11
18 ANS	10	AMBRÉ	11
SOLERA	14		
		<b>PLANTATION</b>	
<b>BRUGAL</b>		20 <sup>E</sup> ANNIVERSAIRE	15
1888	12	BARBADOS	12
ANEJO	9	DARK	9
BLANC	9	FIDJI	15
VIEJO	10	ANANAS STIGGINS	11
XV	11	XAYMACA	11
		<b>SAINT-JAMES</b>	
<b>CAPITAINE MORGAN</b>		BLANC	9
BLANC	9	AMBRÉ	9
BRUN	9		
ÉPICÉ	9	<b>BARBANCOURT 8 ANS</b>	10
PRIVATE	11	<b>PUSSEY'S 1665</b>	11
<b>DICTADOR</b>		<b>CHIC CHOC</b> *	9
10 ANS	13	<b>LA MAUNY</b> *	10
12 ANS	15	<b>KRAKEN</b> *	10
20 ANS	19	<b>MOUNT GAY XO</b>	11
		<b>SAILOR JERRY</b> *	9
<b>DIPLOMATICO</b>		<b>SAVANNA</b>	11
8 ANS	13	<b>ST LUCIA CHAIRMAN</b>	13
RESERVA	15	<b>TOUCAN</b> *	13
		<b>TROIS RIVIÈRES</b> *	10
<b>ELDORADO</b>		<b>ZACAPA 23</b>	15
12 ANS	11		
15 ANS	14		
21 ANS	17		

\* rhum épice \* rhum agricole

## WHISKY

BEARFACE	10
BUSHMILLS	11
CROWN ROYAL	9
CROWN ROYAL APPLE	9
JACK DANIEL'S	9
JACK HONEY	9
JACK FIRE	9
JAMESON	9
LOT NO.40	10
SAZERAC RYE	9

## SCOTCH

ABERLOUR 12 ANS	11
ARDBERG 10 ANS	15
BOWMORE 12 ANS	11
ARDBERG 10 ANS	12
CARDU 12 ANS	12
CHIVAS 12 ANS	15
CHIVAS 18 ANS	13
DALMORE 12 ANS	14
GLENFIDDICH 15 ANS	11
GLENMORANGIE 10 ANS	12
JURA 10 ANS	19
LAGAVULLIN 16 ANS	13
JOHNNIE WALKER BLACK	13
JOHNNIE WALKER BLUE	23
JOHNNIE WALKER GOLD	15
JOHNNIE WALKER RED	9





◆ importation privée

## VIN BLANC

<b>DOUGLAS GREEN</b> Chenin Blanc, Afrique du Sud	8.50   38
<b>MAZZARO</b> Pinot Gris, Italie	8.50   38
<b>TRAPICHE</b> Chardonnay, Argentine	8.50   38
<b>VINA SOL</b> Parellada & Grenache Blanc, Espagne	9   40
<b>LES JAMELLES</b> Sauvignon Blanc, France	9   42
<b>CUSUMANO</b> Chardonnay, Italie, <b>VÉGANE</b>	10   43
<b>MOMA</b> Trebbiano, Italie	10   44
<b>ALTOPIANO</b> ◆ Abruzzes, Italie, <b>BIO</b>	10   46
<b>FOLONARI</b> Pinot Gris, Italie	10   46
<b>ANSEMI</b> Chardonnay & Sauvignon Blanc, Italie	47
<b>WILLIAM</b> ◆ Vignoble Rivière-des-Chênes, Québec	11   48
<b>TERRA SANA</b> ◆ Sauvignon Blanc, France, <b>BIO</b>	48
<b>CEDAR ROCK</b> ◆ Chardonnay, États-Unis	49
<b>FRICO</b> ◆ Scarpetta, Italie	51
<b>CHÂTEAU STE-MICHELLE</b> Riesling, États-Unis	13   52
<b>SANTA MARGHERITA</b> Pinot Gris, Italie	52
<b>VILLA TERESA</b> ◆ Pinot Gris, Italie, <b>BIO</b>	53
<b>CHÂTEAU TUILERIE DU PUY</b> ◆ Bordeaux, France	58
<b>CLOS LACHANCE</b> ◆ Chardonnay, États-Unis	78

## VIN ROUGE

<b>MAZZARO</b> ◆ Sangiovese, Italie	8.50   38
<b>TRAPICHE</b> Cabernet Sauvignon, Argentine	8.50   38
<b>ROMIO</b> Sangiovese, Italie	40
<b>SANGRE DE TORO</b> Grenache & Carignan, Espagne	9.50   43
<b>BERONIA</b> Rioja, Espagne	9.50   45
<b>JORIO</b> Montepulciano, Italie	10   48
<b>ALTOPIANO</b> ◆ Montepulciano, Italie, <b>BIO</b>	10   49
<b>BOLLA</b> Valpolicella, Italie	10.50   50
<b>ANIMUS</b> ◆ Touriga Nacional, Portugal, <b>VÉGANE</b>	11   50
<b>THREE THIEVES</b> Pinot Noir, États-Unis	12   52
<b>WILLIAM</b> ◆ Maréchal Foch & Baco Noir, Québec	12   52
<b>JUSTO</b> Corvina & Merlot, Italie	52
<b>MOMA</b> Sangiovese, Italie	13   53
<b>TERRA SANA</b> ◆ Syrah, France, <b>BIO</b>	53
<b>VILLA TERESA</b> Merlot, Italie, <b>BIO</b>	53
<b>MARA</b> Ripasso, Italie	54
<b>CEDAR ROCK</b> ◆ Cabernet Sauvignon, États-Unis	54
<b>CARPINETO</b> Chianti, Italie	13   55
<b>FRICO</b> ◆ Scarpetta, Italie	55
<b>NIPOZZANNO</b> Chianti, Italie	14   58
<b>TAWSE</b> ◆ Pinot gris (Vin Orange), Canada, <b>BIO</b>	14   58
<b>SPERI</b> ◆ Valpolicella, Italie, <b>BIO</b>	58
<b>LA MANELLA TOSCANA</b> ◆ Rosso di Montalcino, Italie	59
<b>CUSUMANO</b> ◆ Nerello Mascalese, Italie	60
<b>JOEL GOTT</b> Cabernet Sauvignon, États-Unis	61
<b>MORELLINO DI SCANSANO</b> ◆ Terenzi, Italie	61
<b>DOMAINE ROGER PERRIN</b> ◆ Côtes-du-Rhône, France	63
<b>VAJRA</b> Nebbiolo, Italie	64
<b>MILLEBUIIS</b> ◆ Pinot Noir, France	65
<b>BRUMAIA</b> ◆ Chianti Reserva, Italie	65
<b>PODERI COLLA</b> Barbera d'Alba, Italie	65
<b>ERATH STE-MICHELLE</b> Pinot Noir, États-Unis	66
<b>NAPA CELLARS</b> Zinfandel, États-Unis	67
<b>MONTAGNE ST-ÉMILION</b> ◆ Bordeaux, France	67
<b>SIMI</b> Cabernet Sauvignon, États-Unis	67
<b>BOSSAN</b> Ripasso, Italie	68
<b>DOLCETTO D'ALBA RIVOLI PAITIN</b> ◆ Dolcetto, Italie	69
<b>CLOS LACHANCE</b> ◆ Cabernet Sauvignon, États-Unis	69
<b>CUVÉE REVERDON</b> ◆ Brouilly, France	69
<b>GASO SAN RUSTICO</b> ◆ Ripasso, Italie	74
<b>COLOMBINI</b> ◆ Rosso di Montalcino, Italie	84
<b>DOGAJOLO</b> ◆ Carpineto Toscane, Italie, <b>MAGNUM</b>	88
<b>DOMAINE MICHEL GAY</b> ◆ Bourgogne, France	94
<b>SAN RUSTICO</b> ◆ Amarone, Italie	131
<b>VIRNA BORGOGNO</b> ◆ Barolo, Italie	144
<b>DONATELLA COLOMBINO</b> ◆ Brunello, Italie	176

## BULLES & ROSÉ

<b>IOVE</b> Rosé, Italie	10   46
<b>VILLA CONCHI</b> Cava, Espagne	11   50
<b>SANTA MARGHERITA</b> Prosecco, Italie	52
<b>PIPER HEIDSIECK</b> Champagne Brut, France	120

