

LE LOUNGE Cocktails

Demandez à votre serveur ce qu'il vous conseille

NOS SIGNATURES — CRÉÉES ICI, NULLE PART AILLEURS

Michelada Le Lounge 17

Sauce secrète, clamato, Michelob, tequila
Hornitos, lime

*Servie avec une crevette. Le brunch
dans un verre.*

Chambord Sour 16

Gin Ubald, Chambord, jus de citron, sirop
simple

*Framboise et mousse veloutée. Le
plus photographié de la carte.*

Affogato 16

Crème glacée gâteau au fromage,
espresso, vodka à l'érable

Dessert et digestif en même temps.

MARGARITAS

Cadillac **LA PREMIUM**

*Rehaussée d'une liqueur d'orange premium. Celle qu'on
commande quand on s'y connaît.*

Coco

Crémeuse et exotique. Presque un dessert.

Classique

Franche, acidulée, sans détour. La référence.

Spicy

Relevée au piment. Pour ceux qui aiment que ça pique.

Mangue

Ronde et tropicale, la plus généreuse des six.

Fraise

Douce et fruitée. La préférée des tablées.

PLATEAU DÉGUSTATION • 5 MARGARITAS • 26

Cinq formats dégustation pour trouver la vôtre. À partager, ou pas.

SPRITZ

Spritz Classique

Apérol, mousseux, soda

L'apéro italien, celui qu'on connaît.

Hugo Spritz

Liqueur de sureau, mousseux, soda, menthe

Floral et plus léger que l'Apérol.

Limoncello Spritz

Limoncello, mousseux, soda

Vif, citronné, ensoleillé.

MOCKTAILS

Sunset Lounge

Limoncello, jus d'ananas, soda

*Citron confit et ananas. Frais et
solaire.*

Lounge Mojito

Rhum Noroi, menthe, jus de lime, soda

Toute la fraîcheur, zéro alcool.

Amaretto Sour

Amaretto sans alcool, jus de lime

Doux, mousseux, bluffant.

LES CLASSIQUES

CORSÉS & CARACTÈRE

Negroni 15

Gin Ubald, liqueur amer Ubald, martini rosso

Espresso Martini 15

Vodka, liqueur de café, café, sirop simple

Long Island Iced Tea 15

Vodka, tequila, gin, rhum, triple sec, coke, citron

Bloody César 14

Vodka, clamato, tabasco, worcestershire

Martini Gin ou Vodka 14

Gin ou vodka, vermouth sec, jus d'olive (dirty) · +2 pour un gin ou une vodka premium

FRAIS & DÉSALTÉRANTS

Caïpirinha 14

Cachaça, sucre, limes

Moscow Mule 14

Vodka, lime, ginger beer

Maï Tai 14

Rhum blanc, rhum épicé, triple sec, sirop d'orgeat, jus de lime

Mojito 14

Rhum blanc, menthe fraîche, lime, sucre, soda

DOUX & GOURMANDS

Amaretto Sour 14

Amaretto, citron

Sex on the Beach 14

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, grenadine

BIÈRES

EN FÛT	16 OZ	20 OZ	PICHET	EN BOUTEILLE & CANETTE	
Stella Artois	8.50	12	31	Goose Island IPA	12
Hoegaarden	8.50	12	31	Corona	10
Le Lounge	7	10	29	Corona 0 %	9
Michelob Ultra	7	10	29	Michelob Ultra	8.50
La Matante	8	11	30		
La Chipie	8	11	30		

5 SHOTS DE TEQUILA OU VODKA · 16.95
HORNITOS *Pour lancer la soirée du bon pied.*

carte des vins

VERRE 5 OZ · CARAFE 500 ML · BOUTEILLE

Demandez à votre serveur, il connaît chaque bouteille.

LES BULLES

CAVA AU VERRE · CHAMPAGNES EN BOUTEILLE

- Champagne Ray Junior** France 98
Craie, brioche, bulle d'une finesse rare. Un vrai champagne de maison, celui qu'on ouvre quand la soirée mérite d'être marquée.
- Champagne Ray Junior Rosé** France 105
Robe saumon, fruits rouges éclatants, longueur crémeuse. Plus gourmand que le brut, et redoutable à table.
- Elemental 2022** Espagne 75
Méthode traditionnelle, sec et précis, avec les notes de levure d'un grand mousseux. Toute l'élégance du champagne, à la moitié du prix.
- Parés Baltà Cava Brut** Espagne 11 / 48
Pomme verte, citron, mousse fine. Cava biologique catalan, vif et sans détour : notre bulle de tous les jours.

VINS BLANCS

VERRE · CARAFE · BOUTEILLE

FRAIS & VIFS

- Syfany Sauvignon** Jakub Zborovský · Moravie du Sud, Tchéquie 14 / 34 / 63
Sauvignon nature de Moravie, levures indigènes, six mois sur lies. Herbes fraîches, agrume, finale nerveuse et désaltérante. Un cépage connu, dans une version que personne ne voit venir.
- Pointe d'Agrumes Sauvignon Blanc** Loire 13 / 32 / 45
Pamplemousse, fleur blanche et une petite pointe fumée typique de la Loire. Sec, tendu, salivant du début à la fin.
- Vino a Gogo Pinot Grigio** Italie 14 / 34 / 52
Poire et amande, bouche légère et sèche. Le blanc sans prise de tête qu'on commande sans réfléchir, et qu'on finit trop vite.

RONDS & GÉNÉREUX

- Ottomani Toscano Bianco** Chianti, Toscane · bio 14 / 34 / 62
Trebbiano et malvasia du Chianti, bio, sur des vignes de vingt à soixante ans. Gourmand, fruité, floral, avec une rondeur portée par une acidité qui reste fraîche jusqu'au bout.
- Lo Vin Novel** Sud-Ouest, France 14 / 34 / 56
Ample, fruité, sans une seconde de bois. Toute la générosité du Sud-Ouest sans la lourdeur : pour ceux qui trouvent le chardonnay trop chargé.
- Domaine de Cibadies Chardonnay** France 13 / 32 / 42
Poire mûre, beurre frais, finale douce et enveloppante. Le chardonnay dans ce qu'il a de plus rassurant : la valeur sûre de la carte.

carte des vins

VIN ROSÉ

VERRE · CARAFE · BOUTEILLE

Deux Filles à la Plage France

14 / 34 / 65

Pêche blanche et agrume, robe pâle, bouche parfaitement sèche. Le rosé de Provence qu'on ouvre à l'apéro et qu'on finit au dessert.

VINS ROUGES

VERRE · CARAFE · BOUTEILLE

SOUPLES & FRUITÉS

Excomungado Quinta Vale de Pios · Douro

MAGNUM 1,5 L

95

Cépages portugais autochtones élevés en inox, sans une once de bois : un Douro floral et croquant, concentré sans jamais peser. L'équivalent de deux bouteilles, à ouvrir quand la tablée est bonne.

Soif Club Vol. 1 Domaine Déferlante · Olivier Cohen, Languedoc

14 / 34 / 62

Cinsault en grappes entières signé Olivier Cohen, la coqueluche des bars à vin du Sud. Griotte, fruits rouges, une pointe de cire d'abeille. Léger, dynamique, à servir frais.

Zero Zero Quinta Vale de Pios · Douro

12 / 30 / 55

Rouge translucide et léger, issu de cépages portugais autochtones. Fruits rouges croquants, à peine douze degrés, à servir bien frais. Un vrai vin de soif.

Dornier Pirate of Cocoa Hill Afrique du Sud

13 / 32 / 42

Prune, cacao, texture veloutée sans un tannin qui accroche. Un rouge sud-africain généreux qui ne demande rien à personne — et que tout le monde aime.

STRUCTURÉS & PROFONDS

Vinha das Arzilas 2011 Quinta Vale de Pios · Douro

136

Un millésime précieux signé Joaquim Almeida. Arômes tertiaires profonds — cuir, sous-bois, champignon —, bouche ample et racée, longueur remarquable. La bouteille des grandes occasions.

El Marujo Crianza Señorío de Librares · Rioja, bio

15 / 36 / 68

Tempranillo bio, levures indigènes, douze mois en fût de chêne français. Fruits rouges et noirs, épices douces, cuir, tannins enveloppants. Une Rioja artisanale, loin des grandes marques.

Finca Villacreces Pruno Ribera del Duero

13 / 32 / 53

Régisse, fruits noirs, bouche puissante et pourtant veloutée. Signé par l'équipe de Ribera del Duero derrière les plus grands vins d'Espagne : la meilleure valeur de la carte, sans discussion.

San Felice Chianti Classico Toscane

13 / 32 / 49

Cerise griotte, herbes séchées, acidité vive et tannins fins. Le sangiovese classique, celui qui donne faim à chaque gorgée.

Sélection de vins importés, choisis avec soin

LE LOUNGE · 193 AVENUE DE LA GARE, SAINT-SAUVEUR