



# AC KITCHEN®

## DÉJEUNER AC (6h30-10h30 lundi au vendredi & 7h00-11h00 samedi & dimanche)

ASSIETTE DE FRUITS sélection de fruits saisonniers, melons, petits fruits	13 \$
BOL DE YOGOURT GREC petits fruits, granola, miel	15 \$
GRUAU TRADITIONNEL gruau d'avoine, noix de Grenoble, fruits secs, cassonade, lait de votre choix	14 \$
TARTINES OUVERTES garnies de fruits frais ou tomate roma tranchée	
Avocat, pois verts, aneth, menthe, zeste de citron, amandes	15 \$
Épinards, tomates séchées, fromage ricotta, origan, œuf miroir	15 \$
Œufs brouillés, prosciutto, fromage manchego, roquette	17 \$
Saumon fumé, fromage à la crème, câpres, citron, ciboulette, œuf poché	20 \$
BAGEL BLT bacon fumé artisanal, laitue, tomate roma, œuf	15 \$
GRILLED CHEESE MATINAL fromage cheddar vieilli, bacon fumé artisanal, pommes caramélisées	15 \$
SANDWICH DÉJEUNER SUR CROISSANT œuf, jambon forêt noire, fromage cheddar	15 \$
CRÊPES EUROPÉENNES À L'ÉRABLE crêpes minces, petits fruits, crème Chantilly, beurre d'érable	17 \$
PAIN DORÉ AU NUTELLA pain brioché farci de Nutella, bananes caramélisées	17 \$
CAZUELA DÉJEUNER	16 \$
Cuit au four dans une cazuela traditionnelle espagnole. Œufs, fromage manchego, prosciutto, tomates, crème, aïoli, fruits frais * Option végétarienne disponible sur demande	
BAGEL AU SÉSAME MONTRÉLAISE avec fromage à la crème	7 \$
VIENNOISERIES choix de croissant au beurre, danoise aux noisettes ou danoise aux cerises	4 \$
RÔTIES DE GRAINS ENTIERS (2) ET CONFITURE	4 \$

### CAFÉ GOURMET

	Simple	Double		
Espresso	2.50 \$	3.50 \$	Eau de source - 500ml Aqua Panna®	5.00 \$
Espresso Lungo	2.75 \$	3.50 \$	Eau pétillante - 250ml San Pellegrino®	5.50 \$
Espresso Macchiato	2.75 \$	3.50 \$	Thé glacé - 547ml Gold Peak®	5.00 \$
	<b>12 oz</b>	<b>16 oz</b>	Cocktail de 10 légumes - 300ml	3.00 \$
Café filtre	3.00 \$	4.00 \$	Lait 2% ou au chocolat - 473ml	3.50 \$
Thé (Tazo®)	3.00 \$		Jus d'orange ou de pomme - 355ml Tropicana®	5.00 \$
Chocolat chaud	4.00 \$	5.00 \$	Jus de canneberge ou de pamplemousse	3,50 \$
Café Americano	3.25 \$	4.00 \$		
Café latté	5.00 \$	6.00 \$		
Chai latté	5.00 \$	6.00 \$		
Cappuccino	5.00 \$	6.00 \$		
Café moka	5.00 \$	6.00 \$		
Café glacé	4.00 \$	4.75 \$		

\* Lait d'amande ou de soya disponible sur demande

Nos prix n'incluent pas les taxes ni les pourboires.

Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes ou plus.



# AC LOUNGE®

## DÏNER AC (12h00-17h00 lundi au dimanche)

SIMPLE SALADE VERTE 11 \$  
Avocat, fromage gruyère, pois chiches croustillants, vinaigrette au citron

SALADE CAESAR 14 \$  
Romaine, parmesan, croutons, lardons

TARTINE MARGHERITA 15 \$  
Mozzarella frais, tomate, basilic frais

TARTINE CATALANE 15 \$  
Pesto, épinard, fromage de chèvre, aubergines marinées

### SANDWICHES

*servis avec frites ou salade*

GOUDA GRILL CHEESE 17 \$  
Sur pain belge avec ketchup épicé

CHAMPIGNONS DE MONTRÉAL 18 \$  
Rôtis au balsamique, feta, roquette sur baguette

DINDE FUMÉ 18 \$  
Ricotta, oignons marinés, tomate fraîche, laitue, mayonnaise aux tomates séchées sur foccacia

VIANDE FUMÉE 18 \$  
Sur pain de seigle avec moutarde classique

PORC RÔTI 19 \$  
Pomme verte caramélisée, épinard, mayonnaise miel & ail sur foccacia

RÔTIE D'AVOCAT 19 \$  
Salsa de tomates, huile d'olive, zeste de citron sur pain multigrains

SALADE DE THON 19 \$  
Fromage suisse sur pain belge

### DESSERTS

BISCUIT CARAMEL SALÉ & MACARONS 10 \$

GÂTEAU CHOCOLAT MOELLEUX 12 \$

CRÈME CARAMEL 12 \$

Nos prix n'incluent pas les taxes ni les pourboires.

Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes ou plus.



# AC LOUNGE®

## SOUPER AC @ RESTAURANT LA PALMA



(17h00-22h00 lundi au dimanche)

### ENTRÉES

PAIN ARTISANALE & BEURRE FOUETTÉ	3 \$
SOUPE DU JOUR	10 \$
SIMPLE SALADE VERTE avocat, fromage gruyère, pois chiches croustillants	11 \$
PROFITEROLE AU SAUMON crème sure, aneth	12 \$
SALADE CAESAR romaine, parmesan, croûtons, lardons	14 \$
HALLOUMI GRILLÉ haricot vert mariné, miel, harissa, échalotte frite	14 \$
TARTINE MARGHERITA mozzarella, tomate, basilic	15 \$
TARTINE CATALANE pesto, épinard, fromage de chèvre, aubergines marinées	15 \$
ARANCINI sauce épicée, sucrée au safran	17 \$
PIEVRE GRILLÉE aioli aux herbes, pain pita croustillant	19 \$

### PLATS PRINCIPAUX

CAESAR AU POULET poitrine de poulet, romaine, parmesan, croûtons, lardons	24 \$
CHOU-FLEUR RÔTI lentilles rouges, fromage mascarpone citronné	28 \$
RAVIOLIS FARCIS AUX CHAMPIGNONS champignons locaux, sauce tomate, ricotta, basilic	28 \$
LINGUINI AUX FRUITS DE MER saumon, morue, moules, oignon vert grillé, saffran	29 \$
PAVÉ DE SAUMON poireaux braisés, chou frisé, tombée de tomates séchées	33 \$
SUPRÊME DE POULET crème à la courge musquée, poudre d'olive, légumes saisonniers, gratin dauphinois	35 \$
BAVETTE DE BOEUF frites maison, sauce au vin rouge	42 \$

### DESSERTS

SEMIFREDDO AU CITRON	10 \$
TARTELETTE AU CHOCOLAT CAMEL	11 \$
TIRAMISU	11 \$
CRÈME CAMEL	12 \$

Nos prix n'incluent pas les taxes ni les pourboires.

Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes ou plus.



AC LOUNGE™

## PETITES ASSIETTES

Salade Grec (avocat, concombre, tomate, oignon, fromage feta) 11

Pain Grillé à la Tomate & Jambon Prosciutto 12.5

Pain Grillé Avocado & Feta (tomato, basilic, vinaigrette au citron) 10

Plateau Jambon Prosciutto & Fromage Manchego 12

Chou-fleur Rôtie (baba ghanouj, roquette, prosciutto) 10

Pommes de Terre Croquantes & Aioli au Paprika Fumé 6.5

Boulettes Romesco (almonds, fromage manchego) 13.5

Tortilla Espanola & Aioli (œuf, pomme de terre & oignon) 8

## COLLATIONS

Olives Tièdes aux Agrumes & Chili (kalamata/reine) 6

Fromage Manchego aux Agrumes & Miel 12.5

Amandes au Paprika Fumé 8.5

## DOUCEURS

Churros à la Cannelle & Sucre (trempette au chocolat) 11



AC LOUNGE™

## AC LOUNGE COCKTAILS SIGNATURES

Le ACGT 15

Gin Bombay Sapphire East, Tonic Artisanal AC

Le Gintonic Signature 15

Gin Hendrick's, Tonic Méditerranéen Fever Tree

Le Manhattan Fumé 15

Bourbon Maker's Mark, Vermouth Martini & Rossi Rosso, Amers Angostura

Le Spritz Negroni Sbagliato 15

Campari, Vermouth Martini & Rossi Rosso, Cava Parés Baltà, Pamplemousse Pétillant

## EN FÛT <sup>20oz</sup>

Trou du Diable "Perroquet" IPA Session du Nord-Ouest 12

Trou du Diable "La Pitoune" Keller Pils 12

Brasseurs du Montréal "L'Amer" IPA Américain 11

Brasseurs du Montréal "Normanville" IPA Brumeux 11

Heineken Lager Premium 12

Belgian Moon Whitbier 11

Rickard's Bière Rousse Irlandaise 11

Molson Export Bière Blonde 10

Coors Light Lager Léger 10

## EN BOUTEILLE OU CANNETTE

TDD "Apocalypse" IPA Blanche (375ml) 13

TDD "Mactavish" Bière Pâle Américaine (375ml) 13

Murphy's Stout Irlandais (440ml) 13

Tecate Lager Mexicain (473ml) 13

Heineken Lager Premium (330ml) 9

Coors Light Lager Léger (341ml) 7

Estrella Damm « Inedit » Whitbier Espagnol (750ml) 27

Stella Artois Lager Belge (355ml) 9

Modelo Especial Pilsner Mexicain (355ml) 9

Michelob Ultra Lager Faible Calorie (341ml) 8

Bud Light Lager Léger (341ml) 7

## BLANC <sup>6oz (verre) / 26oz (bouteille)</sup>

Bodegas Latué aéren/sauvignon blanc Espagne 10 / 39

Temps des Amis sauvignon blanc France 11 / 42

Bellaretta chardonnay Italie 12 / 46

Ecovitis Fuenteseca macabeo/sauvignon blanc Espagne 13 / 48

Vega Sindoa chardonnay Espagne 14 / 56

## ROUGE <sup>6oz (verre) / 26oz (bouteille)</sup>

Liberado cabernet sauvignon/tempranillo Espagne 11 / 46

Moillard Coteaux Bourguignons France 12 / 49

Vina Real Crianza Rioja Espagne 13 / 53

Inniskillin Estate pinot noir Péninsule Niagara Ontario 14 / 56

Bodega San Valero Monte Duca y cariñena Espagne 15 / 60

## MOUSSEUX <sup>6oz (verre) / 26oz (bouteille)</sup>

Parés Baltà Cava Brut Cataluyne Espagne 14 / 57

## XÉRÈS / JEREZ <sup>3oz (verre)</sup>

Alvear Fino en Rama 11

Lustau Don Nuño Oloroso 15



# AC LOUNGE®

## CARTE DES VINS

	Bouteille	Verre (6oz)
<b>Rouge</b>		
Liberado cabernet sauvignon/tempranillo Espagne	46	11
Moillard Coteaux Bourguignons France	49	12
Vina Real Crianza Rioja Espagne	53	13
Inniskillin Estate pinot noir Péninsule de Niagara Ontario	56	14
Chapoutier Belleruche Côtes du Rhône France	58	
Bodega San Valero Monte Ducay carinena Espagne	60	15
Renzo Masi Chianti Italie	62	
Tom Gore cabernet sauvignon Californie	66	
<b>Demi-rouge</b>		
Tuilerie du Puy Bordeaux Supérieur France	38	
R. Masi Erta & China cabernet sauvignon/sangiovese Italie	40	
Villa Antinori sangiovese/cabernet sauvignon Italie	45	
Perrin Côtes du Rhône France	47	
<b>Blanc</b>		
Bodegas Latué aéren/sauvignon blanc Espagne	39	10
Temps des Amis sauvignon blanc France	42	11
Bellaretta chardonnay Italie	46	12
Ecovitis Fuentesecca macabeo/sauvignon blanc Espagne	48	13
Coteaux Rougement Versant frontenac blanc Québec	50	
Inniskillin pinot grigio Péninsule de Niagara Ontario	54	
Vega Sindoa chardonnay Espagne	56	14
<b>Demi-blanc</b>		
Kim Crawford sauvignon blanc Nouvelle Zélande	33	
Willm Reserve riesling Alsace	35	
I Feudi di Romans pinot grigio Italie	44	
Albert Bichot Chablis France	47	
<b>Rosé</b>		
Château Bellevue La Fôret Fronton France	56	
<b>Champagne &amp; Mousseux</b>		
Pares Balta cava brut Espagne	57	14
Nino Franco Valdobbiadene prosecco Italie	63	
Nino Franco Valdobbiadene prosecco Italie	33	
Laurent Perrier brut Champagne France	187	
Laurent Perrier brut Champagne France	99	

Nos prix n'incluent pas les taxes ni les pourboires.

Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes ou plus.



# AC LOUNGE®

## SPIRITUEUX

### Vodka

Absolut	9
Beemer QC	10
Grey Goose	10
Ketel One	9
Smirnoff	8
Tito's	10

### Gin

Beefeater	8
Bombay Sapphire East	9
Bombay Sapphire	9
Hendricks	10
Tanqueray	9
Entre Pierre & Terre QC	9

### Rhum

Bacardi White	8
Captain Morgan Spiced	8

### Tequila

Local Artisanal Mezcal	10
Jose Cuervo Tradicional Plata	8
Patron Silver	10

### Whiskey Américain

Basil Hayden Dark Rye	10
Bulleit	8
Bulleit Rye	9
Jack Daniels Black	9
Jim Beam White	8
Makers Mark	9
Woodford Reserve	10

### Whiskey Canadien

Canadian Club	8
Crown Royal	9
St-Laurent 3 Grains 3ans QC	10

### Whiskey Irlandais

Jameson	8
---------	---

### Scotch

Bruichladdich Port Charlotte 10ans	17
Dewars White	8
Johnnie Walker Black	12
Johnnie Walker Blue	27
Macallan 12ans Double Cask	17
Nikka Yoichi Japanese Single Malt	15

### Cognac & Brandy

Miguel Torres T-10	9
Hennessy VSOP	15
Remy Martin XO	27

### Xeres & Porto (3oz)

Alvear Fino en Rama	15
Lustau Olorosso Don Nuno Solera	17
Porto white	11
Porto 10ans	15
Porto LBV	12

### Aperitifs

Aperol	8
Campari	8
Ricard	8
Martini Rossi Extra Dry	8
Martini Rossi Rosso	8

### Liqueurs

Amaretto Di Saronno	8
Baileys	8
Choya Umeshu	8
Cointreau	8
Creme Cassis Monna & Filles QC	8
Frangelico	8
Galliano	8
Grand Marnier	8
Kahlua	8
Sambucca white	8
Tia Maria	8

Nos prix n'incluent pas les taxes ni les pourboires.

Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes ou plus.