

Classic Cocktails

DARK AND STORMY

Rhum, jus de lime, angostura bitters, bière au gingembre 12.50
Rum, lime juice, angostura bitters, ginger beer

FRENCH 75

Gin Roméo, prosecco, jus de citron frais, sucre de canne 12.50
Roméo Gin, prosecco, lemon juice, cane sugar

MOSCOW MULE

Vodka Ketel One, jus de lime, angostura bitters, bière au gingembre 12.50
Ketel One Vodka, lime juice, angostura bitters, ginger beer

APEROL SPRITZ

Aperol, soda, prosecco 12.50
Aperol, soda water, prosecco

MARGARITA

Tequila José Cuervo Silver, Cointreau, jus de lime frais 12.50
Jose Cuervo Silver, Cointreau, fresh lime juice

Classic Cocktails

COSMOPOLITAN

Pur Vodka, Grand Marnier, jus de canneberges, lime 12.50

Pur Vodka, Grand Marnier, cranberry jus, lime

ESPRESSO MARTINI

Vodka Ketel One, Kahlua, Bailey's, espresso 12.50

Ketel One Vodka, Kahlua, Bailey's, espresso

BOULEVARDIER

Jim Beam Bourbon, Campari, vermouth rouge, orange 12.50

Jim Beam Bourbon, Campari, red vermouth, orange

MOJITO

Captain Morgan blanc, sucre de canne, jus de lime, menthe, soda 12.50

Captian Morgan white rum, cane sugar, lime juice, mint, soda

OLD FASHIONED

Jim Beam Bourbon, bitter à l'orange, sucre 12.50

Jim Beam Bourbon, orange bitters, sugar

Prière de consommer de façon responsable.

La loi provincial interdit l'achat ou la consommation d'alcool par des personnes de moins de 18 ans.

Responsibility matters. Must be of legal drinking age or older to purchase and/or consume alcohol.

Vodka

Cirka Terroir, Montréal	9.00
M Vodka, Montréal	10.50
Pur Vodka, Montréal	12.00
Oshlag, Montréal	13.00

Tequila

Jose Cuervo Silver	8.50
Jose Cuervo Gold	8.50
Patron Silver	13.50
1805 Respasado	10.00
Don Julio Blanco	13.00
Don Julio Resposado	15.00

Bourbon

Bulleit Frontier	10.50
Jim Beam	8.50
Jack Daniel's	8.50
Honey Jack	8.50
Gentleman Jack	9.50
Jack Daniel's Single Barrel	13.00
Buffalo Trace	10.50
Knob Creek	10.50
Maker's Mark	10.50
Woodford Reserve	11.50
Basil Hayden's	12.00

Whiskey

Bushmills Original	9.50
Johnnie Walker Red Label	8.50
Johnnie Walker Black Label	11.50
Johnnie Walker Blue Label	45.00
Chivas Regal 12 ans/years	12.00
Chivas Regal 18 ans/years	18.00
Chivas Regal Royal Salute	35.00

Scotch – single malts

LOWLANDS

Glenkinchie 12 ans/years 15.50

HIGHLANDS

Dalmore 12 ans/years 16.00
Dalwhinnie 15 ans/years 15.50
Glendronach 12 ans/years 15.50
Glengoyne 10 ans/years 15.50
Glenmorangie Original 12 ans/years 14.00
Glenmorangie Lasanta 19.50
Glenmorangie Quinta Ruban 20.50
Glenmorangie Nectar d'Or 23.00
Oban 14 ans/years 20.50
Dalmore 12 ans/years 16.00

SPEYSIDE

Aberlour 10 ans/years 15.50
Cardhu 12 ans/years 13.00
Cragganmore 12 ans/years 12.50
Glenfarclas 12 ans/years 12.50
Glenfiddich 12 ans/years 12.50
The Balvenie 12 ans/years 12.50
The Glenlivet 12 ans/years 12.50
The Glenlivet 15 ans/years 15.00
The Glenlivet 1824 Founder's Res. 12.00
The Glenlivet Nadura 17.00
The Macallan Gold 16.50
The Macallan 1824 Amber 22.00

ISLAY

Bowmore 12 ans/years 13.50
Bunnahabhain 12 ans/years 15.00
Lagavulin 16 ans/years 22.00
Laphroaig 10 ans/years 16.50

ISLANDS

Highland Park 12 ans/years (Orkney) 15.00
Highland Park 18 ans/years (Orkney) 25.00
Scapa 16 ans/years (Orkney) 14.00
Talisker 10 ans/years (Isle of Skye) 15.50

Cognac

Couvoisier VS	9.50
Couvoisier XO	25.00
Remy Martin VSOP	11.50
Remy Martin XO	28.00
Hennessy XO	30.00

Gin

Ungava. Montréal	9.00
Romeo's. Montréal	9.00
Cirka Sauvage. Montréal	11.00
Madison Park. Verdun, Québec	9.00
Gin Violette. Louisville, Québec	10.50
Dillon's. Toronto, Ontario	9.00

Rhum/Rum

Appleton. Jamaïque	8.00
Havana Club ambré. Cuba	8.00
Havana Club 7 ans. Cuba	10.00
Cruzan. États-Unis	10.00
Flor de Cana. Nicaragua	11.00
Plantation Gran Anejo. Guatemala	12.00
Pyrat XO. Guyanne	12.00

Porto/Port

Taylor Fladgate Late Bottle Vintage	8.50
Taylor Fladgate 10 ans/years	10.50
Taylor Fladgate 20 ans/years	17.50
Taylor Fladgate 40 ans/years	45.50

Vins Blancs / White Wines

	6 oz	9 oz
SEASIDE Chardonnay, North Coast, Californie	15.00	19.00
ALAMOS Chardonnay, Mendoza, Argentine	13.00	17.00
KIM CRAWFORD Sauvignon Blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande	17.00	21.00
INNISKILLIN Riesling, Niagara, Canada	14.00	18.00
RUFFINO LUMINA Pinot Grigio, Venezie, Italie	12.00	16.00
DOMAINE DE BIÉVILLE Chablis, Bourgogne, France	18.00	22.00

Mousseux/Sparkling/Champagne

LAMARCA Prosecco, Italie	6 oz 14.00
RUFFINO Prosecco Rosé, Italie	16.00
POMMERY POP Champagne, France	200 ml 26.00

Vins Rouges / Red Wines

	6 oz	9 oz
PÉTALES D'OSOYOOS DE/BY OSOYOOS LAROSE Style Bordeaux Vallée de l'Okanagan, Canada	20.00	26.00
JOSH CELLARS Cabernet Sauvignon, Californie	18.00	22.00
REDWOOD CREEK. FREI BROTHERS Cabernet Sauvignon, Californie	13.00	17.00
INNISKILLIN Pinot Noir, Niagara, Canada	16.00	20.00
R.H. PHILLIPS Syrah, Californie	15.00	19.00
BOLLA Valpolicella Ripasso classico, Italie	16.00	20.00
APOTHIC Rouge/Red, Californie	15.00	19.00
ALAMOS SELECCION Malbec, Argentine	13.00	17.00

Rosé

GEORGES DUBOEUF Beaujolais, France	14.00	18.00
GALLO VINEYARDS White Zinfandel, Californie	12.00	16.00

Bières / Beer

BIÈRES EN FÛT / DRAUGHT BEER

Creemore Springs Premium Lager	20 oz
Coors Light. Light Lager	9.75
Blue Moon. Blanche / Belgian Witbier.	9.75
Brasseur de Montréal. La Rebelle. Rousse/Amber Ale	9.75
Brasseur de Montréal. Loxely. English Ale	10.75
Brasseur de Montréal. Amer. I.P.A.	10.75
Heineken. Lager	10.75

BIÈRES EN BOUTEILLES / BOTTLED BEER DOMESTIQUES / DOMESTIC

Bud Light	7.50
Budweiser	7.50
Molson Export	7.50
Coors Light	7.50

BIÈRES EN BOUTEILLES / BOTTLED BEER IMPORTÉE / IMPORTED

Heineken	7.50
Sol	7.50
Stella Artois	7.50
Murphy's Stout	7.50

BIÈRES EN BOUTEILLES / BOTTLED BEER MICRO-BRASSERIES / MICROBREWERIES

Brasseur de Montreal. Docker's IPA. Montréal.	8.50
Dieu du Ciel. Sentinelle. Kolsch. Montréal	8.50
Dieu du Ciel. Aphorodisiaque. Stout. Montréal	8.50
Dieu du Ciel. Moralité. IPA. Montréal	8.50
Trou du Diable. La Pitoune. Ale. Shawinigan	8.50
Trou du Diable. MacTavish. Ale Légendaire. Shawinigan	8.50
Trou du Diable. La Saison du Tracteur. Ale. Shawinigan	8.50
Trou du Diable. La Morsure. IPA. Shawinigan	8.50
Unibroue Blanche de Chambly. Blonde/Witbier. Chambly	8.50

SANS ALCOOL / NON ALCOHOLIC

Heineken 0.0	7.50
--------------	------

CIDRE / APPLE CIDER

McKeown's, Cidre Pétillants. Rougemont, Québec	7.50
--	------

Menu Tapas

Disponible de 14h30 à 23h00.

MINI HAMBURGERS ANGUS

Cheddar et pain bretzel 16.00

POUTINE

Fromage en grains, porc fumé maison, sauce à la bière artisanal 18.00

CALMARS FRITS

Mayo épicée 17.00

CHARCUTERIES

D'Europe et du terroir 18.00

PILON COCKTAIL

Sauce hoïson, sésame et coriandre 18.00

POMMES DE TERRE NOISETTES

mayonnaise au Sambal 12.00

DUMPLINGS DE PORC FRITS

Sauce 5 épices, salade de chou 16.00

FROMAGES DU TERROIR

Fruits séchés et craquelins 15.00

Menu Bien Manger

Notre chef vous a créé ces délicieux plats dans le souci de votre bien-être et de l'équilibre nutritionnel, vous donnant la liberté de choisir parmi des ingrédients de qualité et la taille des portions. Disponible de 14h30 à 23h00.

POKE DE THON AHI

Demi 12.00 | Entier 15.00
Riz, avocat, edamames, tempura,
Sambal et soya

BEIGNET DE HARICOTS NOIRES

Demi 12.00 | Entier 15.00
Humus, salsa de tomates, maïs,
coriandre

SALADE CAPRESE

Demie 12.00 | Entière 15.00
Tomates ancestrales, mozzarella
bufala, aïoli au basilic
et balsamique blanc



NOTRE PROMESSE D'APPROVISIONNEMENT

Nous recherchons activement les fournisseurs en qui nous avons confiance pour obtenir des ingrédients étiqes, durables et biologiques.

*La consommation de viande, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs qui sont crus ou ne sont pas suffisamment cuits risque d'augmenter les maladies d'origine alimentaire.

©2018 Marriott International, Inc. Tous droits réservés. Westin est une marque commerce de Marriott International, ou ses filiales. .

Snacks / Tapas Menu

Available from 2:30PM to 11:00PM.

ANGUS BEEF SLIDERS

Cheddar cheese and pretzel bun 16.00

MONTREAL STYLE POUTINE

House smoked pork, cheese curds and craft beer gravy 18.00

CRISPY CALAMARI

Spicy dipping sauce 17.00

CHARCUTERIE BOARD

Local and European cuts 18.00

COCKTAIL STYLE CHICKEN DRUMSTICKS

Hoisin, sesame and cilantro 18.00

FRIED POTATO POPPERS

Sambal mayo 12.00

FRIED PORK DUMPLINGS

5 Spices sauce, house slaw 16.00

QUÉBEC CHEESE BOARD

Dried fruit and crackers 15.00

Eat Well Menu

Our Westin Eat Well Menu offers a selection of nutritious dishes, handcrafted by our Chef with guests' well-being in mind. From flexible portion sizes to mindfully selected ingredients, this special menu offers a variety of healthier choices to help you eat well, for you. Available from 6:00AM to 11:00AM. Dial Service Express®

AHI TUNA POKE

Half 12.00 | Full 15.00

Rice, avocado, edamame beans, tempura, Sambal sauce and Soy

CAPRESE SALAD

Half 12.00 | Full 15.00

Heirloom tomatoes, mozzarella di Bufala, basil aioli and white balsamic

BLACK BEAN FRITTERS

Half 12.00 | Full 15.00

Hummus, tomatoes, corn, cilantro salsa



OUR SOURCING PROMISE

We actively seek out suppliers we trust, to source ethical, sustainable and organic ingredients wherever possible.

Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy.

*Consuming raw or undercooked meat, seafood and eggs may increase your risk of food-borne illness.

©2018 Marriott International, Inc. All Rights Reserved. Westin® and its logos are the trademarks of Marriott International, Inc., or its affiliates.