Vinyl Bar

W MONTRÉAL

À manger
To Eat

HOUMOUS 16
HUMMUS

Crudités et pain grec grillé
Raw veggies and grilled Greek bread

FRITE DE PANISSE DE CHOU-FLEUR 18
CAULIFLOWER PANISSE FRIES

Végénaise aux graines de moutarde fumées
Smoked mustard seed vegenaise

CROQUETTES DE PATATE DOUCE 16
SWEET POTATO CROQUETTES

Fromage en grains, herbes fraîches, mayonnaise fumée au poivre rose
Cheese curds, fresh herbs, smoked pink pepper mayonnaise

POLPETTES VÉGÉTARIENNES 16
VEGETARIAN POLPETTE

Boulettes de haricots noirs, poivrons rôtis et épices, sauce aux tomates confites
Black bean, roasted pepper and spice meatballs, tomato confit sauce

SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES FRITS 23
FRIED BRUSSELS SPROUTS SALAD

Façon César, choux de Bruxelles frits, parmesan, éclats de lard
Caesar-style, with crispy Brussels sprouts, parmesan, bacon

TARTARE DE BŒUF 26
BEEF TARTARE

Échalotes, mayonnaise à la truffe, graines de moutarde fumées, parmesan
Shallots, truffle mayonnaise, smoked mustard seeds, parmesan

TARTARE DE SAUMON 24
SALMON TARTARE

Échalotes, câpres, vinaigrette citronnée
Shallots, capers, lemon vinaigrette

TENTACULE DE PIEUVRE GRILLÉ 23
GRILLED OCTOPUS TENTACLE

Salade de fenouil et tomates séchées, radis fermentés
Fennel and sun-dried tomato salad, fermented radishes

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

À manger
To Eat

INCONTOURNABLES SEXY FRIES 28
MUST-TRY SEXY FRIES

Huile à la truffe, parmigiano reggiano, mayonnaise à la truffe
Truffle-flavored oil, Parmigiano Reggiano, truffle mayonnaise

AILES DE POULET - CHICKEN WINGS
8 UN. /17

Salade de chou, sauce barbecue.
Coleslaw, barbecue sauce

MINI-BURGERS DE PORC EFFILOCHÉ FUMÉ 22
SMOKED PULLED PORK SLIDERS

Salade de chou, mayonnaise fumée au poivre rose
Smoked pink pepper mayonnaise, Coleslaw

FOCACCIA ARTISANALE 22
ARTISANAL FOCACCIA

Prosciutto, parmesan, basilic, supplément burratini +9
Prosciutto, Parmesan, basil, add burratini +9

BURGER DE BISON 34

Mayonnaise fumée au poivre rose, roquette, pickles de cornichon, fromage Comtomme
Smoked pink pepper mayonnaise, arugula, pickle, Comtomme cheese

PLATEAU DE FROMAGES 26
CHEESE PLATTER

Fruits séchés, mélange de noix et miel truffé
Dried fruit, mixed nuts and truffle honey

PLATEAU MÉDITERRANÉEN 38
MEDITERRANEAN PLATTER

Babaganoush, houmous, tapenade, saumon fumé maison, rillettes de porc maison, olives, légumes marinés, pitas, croûtons
Babaganoush, hummus, tapenade, house-smoked salmon, house-made pork rillettes, olives, marinated vegetables, pitas, croutons

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Cocktails & Martinis

PINEAPPLE PEN MARTINI 19

Gin Bombay, saumure d'ananas, Lillet, bitter tiki
Bombay gin, pineapple brine, Lillet, tiki bitter

PICKLE RICK MARTINI 19

Vodka Absolut, saumure de cornichons épicée, vermouth sec, Tajín
Absolut vodka, spicy pickle brine, dry vermouth, Tajín

OLIVE GRAVEYARD MARTINI 23

Vodka Grey Goose, saumure d'olives fumée, vermouth sec, bitter au poivre noir, olive au fromage bleu
Grey Goose vodka, smoked olive brine, dry vermouth, black pepper bitter, blue cheese olive

RADISH LAVISH MARTINI 23

Gin Beefeater, saumure de radis, vermouth sec, bitter umami
Beefeater gin, radish brine, dry vermouth, umami bitter

RUMORES 19

Mezcal Del Maguey (ou Mezcal Clase Azul Guerrero 69$), Cynar, blanc d'œuf
Del Maguey mezcal (or Clase Azul Guerrero mezcal $69), Cynar, egg white

HIT THE ROAD JACK 22

Jack Daniel's, liqueur de café et de chocolat, chaï, jus de citron frais, bitter Angostura, bitter cacao-chipotle
Jack Daniel's, coffee and chocolate liqueur, chai, fresh lemon juice, Angostura bitter, cacao-chipotle bitter

NOA NOA 26

Tequila Patrón Silver (ou tequila Patrón El Alto 44$), St-Germain, orgeat, jus de citron frais, prosecco, jalapeño
Patrón Silver tequila (or Patrón El Alto tequila $44), St-Germain, orgeat, fresh lemon juice, prosecco, jalapeño

JUMP IN THE LINE 32

Rhums Bumbu et Havana Club 7 ans, Bénédictine, Campari, falernum, jus de lime et d'orange frais, grenadine, lime flambée à l'absinthe
Bumbu and Havana Club 7 Year Old rums, Bénédictine, Campari, falernum, fresh lime and orange juice, grenadine, absinthe-flamed lime

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Mocktails

VELVET UNDERGROUND 15

Amaretto Noa 0 %, café, lait d'avoine, cannelle
Noa 0% amaretto, coffee, oat milk, cinnamon

ELECTRIC FEEL 15

Amaro Noa 0 %, fraise, bière de gingembre, jus de lime frais, basilic
Noa 0% amaro, strawberry, ginger beer, lime, basil

PEACH DUST 15

Gin Beefeater 0 %, pêche, soda, blanc d'œuf, jus de citron frais, bitter pacane
Beefeater 0% gin, peach, soda water, egg white, fresh lemon juice, pecan bitter

SYMPATHY FOR THE DEVIL 15

Tequila 0 %, fruit de la passion, bitter épicé, jus de lime frais
0% tequila, passion fruit, spicy bitter, fresh lime juice

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Spiritueux
Spirits

GIN

Beefeater	12
Bombay Sapphire	13
Ungava (Local)	15
Malfy Rosa	15
The Botanist	17
Hendrick's	17
Monkey 47	28

TEQUILA

Olmeca *Plata / Reposado*	15/16
Patron *Silver/Reposado*	18/20
Patron El Cielo Blanco	28
Patron El Alto Reposado	47
Clase Azul *Anejo*	147

MEZCAL

Del Maguey	18
400 Conejos	19
Clase Azul Guerrero	94

VODKA

Stoli sans gluten	12
Absolut	13
Ketel One	14
Quartz (Local)	15
Grey Goose	17

RHUM

Havana Club *3 ans / 7 ans*	12/14
ChicChoc Épicé Noir (Local)	14
Trois-Rivières *Cuvée l'Océan*	15
Bumbu *Original*	17
Ron Zacapa 23 ans	24
Don Maderas Luxus	36

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Whiskey & Scotch

CANADA

Baril Caché	14
Lot 40 Rye	15
Cirka No.4	22

JAPON

Hibiki Japanese Harmony	29

IRLANDE

Jameson	15

ÉCOSSE

Johnnie Walker *Black / Blue Label*	18/55
The Glenlivet *12 ans / 18 ans*	22/37
Aberlour 12 ans	23
Lagavulin *8 ans / 16 ans*	24/33
Dalwhinnie 15 ans	27

Brandy & Cognac

Groult Calvados 8 ans	24
Hennessy *V.S / V.S.O.P / X.O*	18/22/54
Rémy Martin *V.S.O.P / X.O*	22/48
Rémy Martin *1738 / Tercet*	27/39
Rémy Martin Louis XIII	736

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Bières et Cidres
Beer & Cider

EN CANETTE / CAN

Blanche du Paradis, Blanche Belge, Dieu du Ciel, QC	16
Voyageur des Brumes, Rousse, Dieu du Ciel, QC	16
Sentinelle, Ale Blonde, Dieu du Ciel, QC	16
Moralité, IPA, Dieu du Ciel, QC	16
Zéro Morale 0%, Blonde, Dieu du Ciel, QC *Sans Alcool	13

CIDRE CANETTE / CIDER CAN

Cidre Original, Milton, QC	14
Moût de Pomme Blanc, Milton, QC *Sans Alcool	13

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Espace Cellier
From the Cellar

MOUSSEUX

Santa Margherita Valdobbiadene Prosecco Superiore — 19/88
Valdobbiadene DOCG – Glera, IT

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve, Champagne — 46/216
Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

VIN BLANC / WHITE WINE

Left Field Flying Squidmill, South Island — 16/73
Sauvignon Blanc, 2025

Belleruche, Côtes-du-Rhône — 17/77
Grenache Blanc, 2025

Fontanafredda, Langhe Piémont — 19/85
Chardonnay, 2025

Santa Margherita Valdadige, Alto Adige — 21/96
Pinot Grigio, 2025

La Châtellenie, Sancerre — 28/129
Sauvignon Blanc, 2025

Domaine Hamelin, Petit Chablis — 32/146
Chardonnay, 2025, FR

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

Santa Margherita, Trevenezie — 20/91
Chardonnay/Pinot Noir, 2025, IT

Aix, Coteaux d'Aix en Provence — 22/97
Grenache/Cinsault, 2025

VIN ROUGE / RED WINE

Belleruche, Côtes-du-Rhône — 17/77
Grenache, 2024

Torres Gran Coronas Reserva, Penedès — 18/83
Cabernet Sauvignon, 2022

Tenuta Perano Chianti Classico, Toscane — 22/99
Sangiovese, 2023

Septembre, Bourgogne — 24/108
Pinot Noir, 2023

Fontanafredda Barolo, Piémont — 28/132
Nebbiolo, 2022

Château Lamothe-Cissac, Haut Medoc Bordeaux — 32/146
Cabernet Sauvignon, 2019

Découvrez notre sélection exclusive de vins et Champagnes, disponible sur demande.
Discover our exclusive wine and champagne selection, available upon request.

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Desserts
Desserts

CANNOLI ASSORTIS 9
ASSORTED CANNOLI

Trio de mini cannoli
Assorted cannoli trio

MOELLEUX AU CHOCOLAT 14
CHOCOLATE LAVA CAKE

Cœur coulant caramel, framboise, crème anglaise à la vanille
Chocolate lava cake, molten caramel center, raspberry, vanilla custard

TIRAMISU AU CAFÉ 16
COFFEE TIRAMISU

À déguster à deux
Made for two to share

CRÈME BRÛLÉE 14
CRÈME BRÛLÉE

Vanille de Madagascar (sans gluten)
Madagascar vanilla (gluten-free)

CHURROS 11
CHURROS

Sauce chocolat, sauce caramel
Chocolate sauce, caramel sauce

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Digestifs
Digestifs

BLACK MANHATTAN 22
Rye whiskey Lot 40, Averna, bitter cacao, cerise noire
Lot 40 rye whisky, Averna, cacao bitter, black cherry

DARK & SOUR 22
Rhum Chic Choc Black, Amaro Lore & Legends, sirop d'orgeat, jus de citron frais, blanc d'œuf, bitter Angostura
Chic Choc Black rum, Lore & Legends amaro, orgeat syrup, fresh lemon juice, egg white, Angostura bitter

DOWN THE HILL 22
Cognac Rémy Martin VSOP, Amaro Nonino, porto, mist absinthe, zeste d'orange
Rémy Martin VSOP cognac, Amaro Nonino, port, mist absinthe, orange zest

DIGESTIF

Luxardo Limoncello	12
Cabral Tawny 10 ans	12
Baileys l'Originale	14
Amaretto	13
Coureur des Bois Whisky	14
Poli Bassano Del Grappa	19
Grand Marnier	17
Belle de Brillet *Liqueur de poire et cognac*	18
Cidre de Glace "Neige"	15

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Vinyl Bar

@wmontreal