

# BATI BASSAC

CUISINE SUD-EST ASIATIQUE

## Bières en Fût

Coors Light <i>Lager légère</i>	7
Heineken <i>Lager européenne, Hollande</i>	8,50
Belgian Moon <i>Blanche, États-Unis</i>	8
Loxley <i>Mild-ale anglaise, Brasseur de Montréal</i>	8
L'Amer IPA <i>India Pale Ale, Brasseur de Montréal</i>	8
Bières en rotation du Trou du diable	9

## Bières Importées

Tsing Tao <i>Lager, Chine</i>	7,50
Chang <i>Lager, Thaïlande</i>	8
Singha <i>Lager, Thaïlande</i>	8

## Sans-Alcool

Sanpellegrino <i>Limonata, orange sanguine ou grenade</i>	2,75
Boisson Foco <i>Saveurs de Litchi, mangue ou mangoustan</i>	3,25
Aloe <i>Boisson de Vera d'aloès</i>	3,85
Lao Kombucha <i>Saveurs de Limonade cassis et Thym ou Thé blanc Nan Mei</i>	4,95
Boisson Gazeuse <i>Coke, Coke diète, Sprite, Canada Dry</i>	3,50
Eau Pétillante <i>Petit ou Grand format</i>	3,50 7,50

# BATI BASSAC

CUISINE SUD-EST ASIATIQUE

## Saké

Sho-Une, Hakutsuru 25  
*Junmai Dai Ginjo (300ml)*

Hakutsuru 27  
*Junmai*

Kacho-Fugetsu, Morinokura Suisui 42  
*Junmai Ginjo (300ml)*

Gekkeikan Black and Gold 60

Masuda Tokubee Shoten, Tsuki No  
Katsura 82  
*Junmai*

## Bulles v b

Cava Brut, Paco Molina 9 43

## Champagne

Carte Or Brut, Paul Dangin & fils 85

# BATI BASSAC

CUISINE SUD-EST ASIATIQUE

## Cocktails Signature

Le Diplomate 11,50

*Gin, Vermouth, Bitter di torino, et amer pamplemousse*

Margarita citronelle 11

*Tequila, Grand Marnier, sirop simple à la citronnelle, feuilles de Kefir et jus de lime*

Saolin' Fashioned 12

*Canadian Club Rye, St-Rémy XO, rhum Chic Choc, sirop simple maison, Angostura et amer à l'orange*

Gin Basilic 11,50

*Gin Brockman's, purée de fraise, sirop simple maison, feuilles de basilic, jus de lime et amer chocolat*

Bloody Bassac 11

*Vodka, bourbon ou tequila, sauce Bati, jus de lime et Clamato*

Bamboo Sour 11,50

*Cachaça, lait de coco, blanc d'oeuf, jus de lime et thé matcha*

Cocktail du moment 12,50

*Informez-vous auprès de votre serveur*