



Carte des vins

Restaurant

Chez Milot

de

Sainte-Adèle

Aperitifs

Apéro Chez Milot (<i>Vin mousseux, jus de canneberges, curaçao</i>)	13
Aperol Spritz (<i>Vin mousseux, Aperol, club soda</i>)	13
Black Russian (<i>Vodka, liqueur de café</i>)	13
Bloody Caesar (<i>Clamato, vodka, tabasco, sauce Worcestershire</i>)	13
Bloody Mary (<i>Jus de tomate, vodka, tabasco, sauce Worcestershire</i>)	13
Cosmopolitan (<i>Vodka, jus de canneberge, triple sec</i>)	14
Cuba Libre (<i>Rhum blanc ou brun, cola</i>)	13
Dirty martini (<i>Gin, vermouth, jus d'olives</i>)	15
Dry martini (<i>Gin ou vodka, vermouth</i>)	15
Kir (<i>Vin blanc : cassis, framboise ou melon</i>)	13
Kir royal (<i>Vin mousseux : cassis, framboise ou melon</i>)	15
Long Island iced tea (<i>Rhum blanc, liqueur d'agrumes, dry gin, vodka, tequila, cola</i>)	15
Margarita (<i>Tequila, liqueur d'agrumes, lime</i>)	14
Manhattan (<i>Whisky, vermouth rouge</i>)	13
Mojito (<i>Rhum blanc, club soda, menthe fraîche, lime</i>)	14
Negroni (<i>Dry gin, Campari, vermouth rouge</i>)	14
Sangria <i>Blanche : vin blanc, jus canneberge blanc, Peach Schnapps, soda</i> <i>Blue : vin blanc, jus d'ananas, Peach Schnapps, curacao, soda</i> <i>Rose : vin rosé, jus canneberge blanc, Peach Schnapps, soda</i> <i>Rouge : vin rouge, jus d'orange Peach Schnapps, soda</i>	
Verre	11
Demi-pichet	19
Pichet	26
Tequila sunrise (<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenade</i>)	13
Virgin Caesar (<i>Clamato, tabasco, sauce Worcestershire</i>)	9
Virgin Mary (<i>Jus de tomate, tabasco, sauce Worcestershire</i>)	9
White Russian (<i>Vodka, liqueur de café, lait</i>)	13

Cocktails sans alcool

Atypique (0 %), Ontario, Canada (Amaretto Sour, Gin & Tonic, Margarita, Mojito, Pina Colada, Rhum épice et cola, Sangria rouge et Spritz)	11
---	----

Bières

Birra Moretti (4,6 %), Italie	6,95
Carlsberg (5 %), Danemark	5,95
Coors Light (4 %), États-Unis	5,95
Duvel, bière blonde (8,5 %), Belgique	9,95
Heineken sans alcool (0 %), Pays-Bas	6,95
Heineken (5 %), Pays-Bas	7,95
IPA 117 (5,8 %), IPA Laurentienne, Shawbridge, Qc	12,95
Promenade à Venise (4,9 %), Pilsner, Shawbridge, Qc	12,95
Ride de kayak (4,9 %), Kôlsch, Shawbridge, Qc	12,95
Rivière du Nord (5,0 %), Pale Ale, Shawbridge, Qc	12,95
Sans Limite – Blanche (0,5 %), Shawbridge, Qc	12,95
Sans Limite – Blonde (0,5 %), Shawbridge, Qc	12,95
Sans Limite – Rousse (0,5 %), Shawbridge, Qc	12,95
Sapporo (4,9 %), Japon	5,95
Séraphin (6,2 %), Ruby Cream Ale, Shawbridge, Qc	12,95
Sleeman Clear 2.0 (4 %), Ontario, Canada	5,95
Sleeman Rousse (5,5 %), Ontario, Canada	5,95

Eau en bouteille

Eau de source naturelle, Acqua Panna (750 ml)	7
Eau de source naturelle, Eska (750 ml)	7
Eau de source naturelle, S. Benedetto (750 ml)	7
Saint-Justin (250 ml)	4
Saint-Justin (750 ml)	8

Mousseux et Champagnes

Château Moncontour Vouvray Brut, France	57
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut, France, Champagne	135
Moët & Chandon Impérial, France, Champagne	165

Sélection de vins au verre

Vins blancs

Casa Ferreirainha Papa Figos, <i>Portugal, Porto/Douro</i>		
Verre	14	
Bouteille	48	
Laudun, Pierre Henri Morel, <i>France, Vallée du Rhône</i>		
Verre	14	
Bouteille	51	
Domaine La Hitaire Chardonnay, <i>France, Sud-Ouest</i>		
Verre	11	
Bouteille	41	
Montresor Satinato Soave Biologico, <i>Italie, Vénétie</i>		
Verre	14	
Bouteille	58	
Ruffino Lumina, Pinot grigio, <i>Italie, Frioul-Vénétie</i>		
Verre	13	
Bouteille	44	
Vittori, Trebbiano Rubicone, <i>Italie, Émilie-Romagne</i> (Vin maison)		
Verre	11	
½ litre	24	
Bouteille	34	

Vins rouges

Casa Ferreirainha Papa Figos, <i>Portugal, Porto/Douro</i>		
Verre	14	
Bouteille	49	
Le Focae Rocca di Montemassi, <i>Italie, Toscane</i>		
Verre	13	
Bouteille	48	
Les Cranilles Vins de Vienne, <i>France, Vallée du Rhône</i>		
Verre	16	
Bouteille	61	
Les Hauts de Lestac Haut-Médoc, <i>France, Bordeaux</i>		
Verre	13	
Bouteille	49	
Valpolicella Ripasso Superiore, Zonin, <i>Italie, Vénétie</i>		
Verre	14	
Bouteille	57	
Vittori Montepulciano d'Abruzzo, <i>Italie, Abruzzes</i> (Vin maison)		
Verre	11	
½ litre	24	
Bouteille	34	

Vins rosés

Borsao Selección, *Espagne, Vallée de l'Ebre*



Verre 13

Bouteille 45

Château de l'Escarelle Coteaux Varois, *France, Provence*



Verre 14

Bouteille 52

Vin orange

Pas Sages, Orange, *Canada, Ontario*



Verre 14

Bouteille 54

Mousseux et Champagnes

Château Moncontour Vouvray Brut, *France, Vallée Loire*



Verre 14

Bouteille 57

Vins blancs

Canada, Ontario

Inniskillin Late Autumn Riesling  47

Sandbanks Shoreline, Chardonnay, Pinot grigio  49

France, Bourgogne

Bourgogne Aligoté, Marquis de Jouennes  51

Chablis, Albert Bichot  79

Chablis 1^{er} Cru Domaine Louis Moreau  99

France, Languedoc-Roussillon

Maison Castel Chardonnay-Viognier  42

Grande Réserve

France, Sud-Ouest

Domaine La Hitaire Chardonnay  41

France, Vallée de la Loire

La Sablette, Muscadet-Sèvre et Maine sur lie  46

Pointe d'Agrumes Complices de Loire Touraine  49

Château de Sancerre  85

France, Vallée du Rhône

Laudun Côtes-du-Rhône Villages, Pierre Henri Morel  51

Italie, Émilie-Romagne

Vittori, Trebbiano Rubicone (*vin maison*)  34

Italie, Frioul-Vénétie Julienne

Ruffino Lumina, Pinot Grigio  44

Italie, Vénétie

Montresor Satinato Soave Biologico  58

Portugal, Porto/Douro

Casa Ferreirainha Papa Figos  48

Vin orange

Canada, Ontario

Pas Sages, Orange, Canada, Ontario  54

Vins rosés

Espagne, Vallée de l'Ebre

Borsao Seleccion Campo de Borja  45

France, Provence

Château de l'Escarelle Coteaux Varois en Provence  52

Vins rouges

Canada, Ontario

Henry of Pelham Baco Noir Old Vines  59

Chili, Vallée centrale

Cono Sur Cabernet-Sauvignon/Carmenère, Organic  47

Espagne, Vallée de l'Ebre

Bordon Rioja Reserva  61

Faustino 1, Rioja Gran Reserva  89

France, Beaujolais

Louis Tête Les Charmeuses Morgon  59

Brouilly, Georges Duboeuf  59

France, Bordeaux

Les Hauts de Lestac Haut-Médoc  49

La Fleur Anne, Saint-Émilion  59

France, Bourgogne

Les Ursulines, Jean-Claude Boisset Bourgogne  75

France, Languedoc-Roussillon

Domaines Paul Mas Vignes de Nicole Pays d'Oc  49

Le Loup Blanc Le Régal Minervois, Bio  67

France, Sud-Ouest, Garonne et Lot

Château Eugénie, Cahors  49

France, Vallée du Rhône

Les Cranilles Les Vins de Vienne, Côtes du Rhône  61

Italie, Abruzzes

Vittori Montepulciano d'Abruzzo (*vin maison*)  34

Italie, Piémont

Le Orme Barbera d'Asti, Michele Chiarlo  48

Borgogno Pinin Langhe  59

Italie, Toscane

Ruffino Chianti  46

Le Fociae Rocca di Montemassi  48

Mazzei Ser Lapo Chianti Classico Riserva  67

Moro Fattoria Montellori  59

Ruffino Modus Toscana  83

Farnito, Carpineto Toscana  86

Lucente, Luce della Vite Toscana  89

Italie, Vénétie

Masi Bonacosta, Valpolicella Classico  48

Valpolicella Ripasso Superiore, Zonin  57

Ripassa Zenato, Valpolicella Superiore  79

Montresor Amarone della Valpolicella  99

Portugal, Porto/Douro

Casa Ferreirinha Papa Figos  49

Demi-bouteilles

Vins blancs

France, Vallée de la Loire

La Sablette, Muscadet-Sèvre Maine sur lie (375 ml)  27

France, Bourgogne

Bourgogne Aligoté, Marquis de Jouennes (375 ml)  27

Chablis Albert Bichot, (375 ml)  48

Chablis 1^{er} Cru Vaulignot, Louis Moreau (375 ml)  54

Vin rouge

Italie, Toscane

Rivus, I.G.T. Poggio Nardone (500ml) (IP) 43

Mousseux et Champagne

Espagne, Côte Méditerranéenne

Codorniu Clasico Seco Cava (375 ml)  27

France, Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial (375 ml)  105

Porto

Offley Baron de Forrester Tawny 10 ans (verre) 14

Taylor Fladgate Tawny 20 ans (verre) 23

Cafés alcoolisés

Café B-52 (*Baileys, Grand Marnier, Kahlua*) 18

Café Brésilien (*Cognac, Grand Marnier, Tia Maria*) 18

Café Espagnol (*Cognac, Tia Maria*) 18

Café Irlandais (*Whiskey irlandais*) 18

Café Milot (*Amaretto, Baileys, Brandy*) 18

Sélection du patron

Vins blancs

Autriche, Basse-Autriche

Huber, Grüner Veltliner Obere Steigen (IP) 69

France, Languedoc-Roussillon

Picpoul de Pinet, Domaine Reine Juliette (IP) 57

France, Vallée de la Loire

Muscadet La Mer, Domaine de la Fessardière (IP) 67

France, Vallée-du-Rhône

Cour de Récré, Crozes-Hermitage, François Villard (IP) 129

Italie, Piémont

Cordero Di Montezemolo Langhe Arneis (IP) 73

Italie, Vénétie

Kris Wines, Pinot Grigio Delle Venezie DOC (IP) 53

Vins rouges

Canada, Ontario

Inniskillin E & W Cabernet Shiraz – Niagara (IP) 70

France, Bordeaux

Alta Gaïa No2, Bordeaux Supérieur (IP) 89

Le Syrah d'ici (IP) 109

France, Saint-Estèphe

Château Ségur de Cabanac (IP) 119

France, Vallée-du-Rhône

Xavier Vignon, Côtes du Rhône Villages (IP) 75

Italie, Piémont

Azelia, Nebbiolo Langhe (IP) 105

Barolo Domini Sertaia (IP) 125

Italie, Sicile

Kris Wines Pinot Noir Siciliane (IP) 53

Principi di Butera, Cabernet Sauvignon (IP) 75

Italie, Toscane

Rivus, Poggio Nardone (IP) 59

Sidus Tenuta Pianirossi (IP) 75

Terre Nere Rosso Di Montalcino (IP) 105

Solestà, Rosso Piceno Superiore, Velenosi (IP) 109

Italie, Vénétie

Serafini & Vidotto, Cabernet 89

Apéritifs / Digestifs

Amaretto Disaronno Originale, <i>Italie</i>	11
Amarula, <i>Afrique du Sud</i>	11
Bacardi Superior Rhum blanc, <i>Québec, Canada</i>	11
Bailey's, <i>Irlande</i>	14
Belle de Brillet, <i>France</i>	16
Bombay Sapphire, Dry gin, <i>Royaume Uni, Angleterre</i>	12
Bowmore 12 ans, Whisky, <i>Royaume-Uni, Écosse</i>	22
Calvados Boulard, <i>Normandie, France</i>	14
Campari, Liqueur amère, <i>Italie</i>	10
Canadian Club, Whisky, <i>Ontario, Canada</i>	10
Captain Morgan, Rhum blanc, <i>Québec, Canada</i>	11
Captain Morgan, Rhum épicé, <i>Québec, Canada</i>	11
Chemineau, Brandy, <i>Québec, Canada</i>	11
Chivas Regal 12 ans, Whisky, <i>Royaume-Uni, Écosse</i>	16
Cointreau, Liqueur d'agrumes, <i>France</i>	13
Crème de menthe blanche, <i>Ontario, Canada</i>	11
Crème de menthe verte, <i>Ontario, Canada</i>	11
Dirty Devil Vodka, <i>Québec, Canada</i>	13
Drambuie, Liqueur d'herbe, <i>Royaume-Uni</i>	15
Frangelico, Boisson à la noisette, <i>Italie</i>	11
Galliano, Liqueur à la vanille, <i>Pays-Bas</i>	12
Glenfiddich 12 ans, Single Malt Whisky, <i>Écosse</i>	19
Grand Marnier, Liqueur à l'orange, <i>France</i>	16
Grappa, <i>Vénétie, Italie</i>	15
Havana Club, Rhum brun, <i>Cuba</i>	11
Jameson, Whiskey, <i>Irlande</i>	12
Johnnie Walker Red Label, Whisky, <i>Écosse</i>	12
Larsen V.S.O.P., Cognac, <i>France</i>	22
Limoncello, Liqueur de citron, <i>Italie</i>	12
Pernod, Alcool anisé – Pastis, <i>France</i>	11
Pineau des Charentes, <i>France</i>	11
Ricard, Alcool anisé – Pastis, <i>France</i>	11
Romeo's Gin, Dry gin, <i>Québec, Canada</i>	13
Ron Zacapa, Rhum brun, <i>Guatémala</i>	27
Sambuca Ramazzotti, Liqueur d'anis, <i>Italie</i>	11
Skyy, Vodka, <i>Ontario, Canada</i>	13
St-Raphaël Doré, <i>France</i>	11
St-Raphaël, <i>France</i>	11
Sauza Silver, Tequila, <i>Mexique</i>	13
Tia Maria, Boisson au café, <i>Italie</i>	11
Triple sec, Liqueur d'agrumes, <i>Ontario, Canada</i>	11
Tequila Casa Cuervo 1800 Reposado, <i>Mexique</i>	13

Légende des pastilles



Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé



Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé



Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).

Catégorie de produits : vin rouge



Ces vins corsés à la couleur intense exhalent des arômes puissants et complexes de fruits et d'épices, parfois accompagnés de notes boisées. Ils présentent une bonne structure tannique et une sensation veloutée en bouche.

Catégorie de produits : vin rouge



Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

Catégorie de produits : vin blanc



Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre



Ces vins secs se caractérisent par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. En bouche, ils ont une texture grasse et sont bien équilibrés.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux



Ces vins ou cidres se distinguent par la présence de sucre. Généralement demi-secs ou demi-doux, ils s'affirment par des notes de fruits mûrs.

Catégories de produits : vin blanc, vin rosé,

champagne et mousseux, cidre



Ces cidres ou vins liquoreux présentent un taux de sucre particulièrement élevé et des arômes éclatants évoquant les fruits tropicaux et le miel.

Catégories de produits : vin blanc et cidre