



Café Bistro SERAFIM

**Biologique/ Organic*

Menu Du Bar

Vin Blanc / White Wine

Vida Organica – Chardonnay (Champagne) – Argentine* <i>Bio</i>	\$16 / \$42	Retsina –Karavaki- Hellas	\$8 / \$18
Alsace – Riesling Reserve – France* <i>Bio</i>	\$9 / \$39	Samos – Muscat vin doux– Hellas * <i>Bio</i>	\$12 / \$49
Cazes – Muscat – Vin doux - France* <i>Bio</i>	\$14 / \$55	Santorini – Assyrtico – Hellas	
Cazes – Muscat – Viognier – 2008 France* <i>Bio</i>	\$14 / \$42	<i>Gold Metal</i>	\$14 / \$50
Expression de Gneiss – Muscadet – France* <i>Bio</i>	\$12 / \$36	Inzolia – Sicilia – Italie* <i>Bio</i>	\$9 / \$34
Haut Nouchet – Sauvignon/Sémillon – France* <i>Bio</i>	\$12 / \$46	Bonterra – Chardonnay- USA* <i>Bio</i>	\$9 / \$36
Agioritikos – Chromitsa – Hellas	\$9 / \$36	Bonterra – Sauvignon –USA* <i>Bio</i>	\$12 / \$46

Vin Rouge / Red Wine

Fuzion – Cabernet – Malbec – Argentine* <i>Bio</i>	\$9 / \$29	Petit Roubie 2008 - Syrah – France* <i>Bio</i>	\$9 / \$39
Arrogant frog – France* <i>Bio</i>	\$9 / \$28	Rasteau - Côtes-du-rhône Villages -France* <i>Bio</i>	\$12 / \$42
Cazes – Le Credo 2007-France* <i>Bio</i>	\$98	Hatzimichalis – Merlot – Hellas	\$75
Château Couronneau – Bordeaux – France* <i>Bio</i>	\$9 / \$34	Boutari - Merlot, Xino Mavro 2005- Hellas	\$12 / \$39
		<i>Gold Metal</i>	
Château Le Puy Bordeaux 2004 – France* <i>Bio</i>	\$55	Badi Cultus Classico Chiante – 2008 Italie* <i>Bio</i>	\$65
Clos de la Briderie Malbec –Cabernet Franc Gamay –France 2008 <i>Biodynamique</i>	\$12 / \$35	Badi Sangioveto Ditoscana 2004 Italie* <i>Bio</i>	\$120
Château La Lieue –Gurenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon-France* <i>Bio</i>	\$8 / \$29	Punset - Italie* <i>Bio</i>	\$12 / \$46
Château Pech-Latt – Corbieres- France* <i>Bio</i>	\$42	Primo Amore - Merlot, Sangiovese - Italie* <i>Bio</i>	\$8 / \$29
Deschants – Saint Joseph – France* <i>Bio</i>	\$62	Sangervasio Toscana – Sangiovese, Merlot, Cabernet 2006 - Italie* <i>Bio</i>	\$8 / \$39
Domaine Cazes -Côtes du Roussillon 2007- France* <i>Bio</i>	\$12 / \$42	Winds of Change – Shiraz –Afrique* <i>Bio</i>	\$9 / \$34
Domaine Les Béates Coteaux D’Aix 2003– France* <i>Bio</i>	\$50	Sacra Natura – Syrah –Espagne* <i>Bio</i>	\$12 / \$46
		Mas Elena – Merlot/Cabernet/Franc – Espagne* <i>Bio</i>	\$9 / \$36
Domaine Gallety – France* <i>Bio</i>	\$54	Atrium Torres – Merlot 2008 –Espagne* <i>Bio</i>	\$34
Domaine d’Aupilhac – Carignan Syrah Mourvèdre – France* <i>Bio</i>	\$42	Laudum Nature – Barrica 2007 –Espagne* <i>Bio</i>	\$9 / \$34
Montpeyroux – Carignan Syrah Mourvèdre – 2007 -France* <i>Bio</i>	\$42	Bonterra – Cabernet Sauvignon – USA* <i>Bio</i>	\$9 / \$36
		Bonterra – Zinfandel – USA* <i>Bio</i>	\$12 / \$46

Vin désalcoolisé / Non-alcohol wine

Ariel – Chardonnay Blanc /White – USA	\$9 / \$18	Ariel – Cabernet Sauvignon – Rouge / Red USA	\$9 / \$18
--	------------	---	------------

Cidre de Glace / Ice Cider

Neige - Québec	\$12 / \$49	St. Nicolas – Cidre rosé mousseux Aromatisé à la fraises et à la framboises / Strawberry & Raspberry flavoured Rosé sparkling Cider	\$29
St- Nicolas – Québec	\$12 / \$49		
Domaine la France – cidre mousseux / Sparkling cider	\$29		

Service non compris / tip not included



Café Bistro SERAFIM

**Biologique/ Organic*

Menu Du Bar

Carte du cocktails & Bière / Cocktail & Beers

Bieres importées / Imported Beers

Wiesen Edel 500 ml – Allemagne* <i>Bio</i>	\$12
Holsten aibock / Holsten Premium Allemagne	\$6
Duvel Bière Forte de Belgique / Belgian Strong	\$9
Faxe Belgique/Belgian	\$6
Birra Moretti – Italie	\$7
Menabrea – Italie	\$6
Mythos – Hellas	\$7
Sapporo Japon	\$9
Swiss Mountain – Suisse	\$6
Red Stripe – Jamaïque	\$6
Steinlager – Nouvelle-Zélande	\$6
O'Hara's Irish Stout – Irlande 500 ml	\$12
Pietra Forte/Strong – France	\$7
Bière sans alcool / dealcoholized beer	\$7

Aperitif / Digestif (1.5 oz.)

Martini – Dry Martini	\$9
Tia Maria, Baileys, Kahoula, Frangelico, Campari, Ouzo	\$8
Bowmore 12 year old single malt	\$14
Chartreuse	\$12
Vin de liqueur Pineau des Charentes	\$9
Vin doux / Sweet wine Badia Vin Santo del Chianti Classico 2004 (375ml)	\$85
Porto – Ramos Pinto, 10 ans, Portugal	\$14
Porto - Messias / Porto Taylor Fladgate – Portugal	\$9

Cocktails

Sangria, Mojito, Margarita, Daiquiri, Gin tonic, Cosmopolitan, Screw driver, Cuba libre, Long island iced tea, White Russian	\$12
--	------

Cafés specialises / Specialized coffees

Cafés alcoolisés / Coffee with alcohol	\$10
--	------

Tzatziki OU olives et pita	
Tzatziki OR Olives and pita bread	\$5
Petite Pizza au fromage	
Mini Cheese Pizzas	\$5
Tortillas et salsa	
Tortillas and Salsa	\$6
Tarte aux épinards ou fromage	
Spinach or Cheese Pie	\$7

Locale / Local

Boreale	
Blonde / Blanche / White / Dorée / golden	\$6
Rouge / Red / Cuivrée / Amber / Noire / Dark	\$6

Bières en fut/ DRAFT Beer

	petit/small	\$5
	Moyen/ Medium	\$7
	Pitcher	\$18

St. Bruno / Bière de Noel

Forte/Extra Strong– Québec	\$9
----------------------------	-----

Grand Cru / St. Mathilde – Forte/Extra Strong

Blonde – Quebec	\$7
-----------------	-----

Whiskey

Balvenie single malt / Bushmills Irish - triple distilled	
Glenfiddich 12 year old single malt / Johnny Walker Black / Glenlivet 12 year old	\$12

Vodka

Absolut / Iceberg	\$8
Grey Goose	\$12

Gin

Bombay Sapphire Dry / Hendricks's	\$8
-----------------------------------	-----

Rhum/Rum

Appleton Estate Reserve Rum /White Rum	\$8
--	-----

Tequila

El Jimador 100% agave / The White One	\$8
---------------------------------------	-----

Brandy

St. Remy XO – Français / Metaxa – Cognac 7 Stars	\$8
--	-----

Sake

Junmai Ginjo - Japon	\$16
Hakutsure – Japon	\$16

Tapas

Feta, Tzatziki, Olives et Pita	
Feta, Tzatziki, Olives and Pita Bread	\$8
Encas Froid avec des fromages et des olives	
Cold Cuts with Cheeses and Olives	\$12
Fromage de Chèvre, Tomates et Olives	
Goat Cheese, Tomatoes and Olives	\$12
Biscottes avec fromage de chèvre, saumon fumé et anchois	
Mini Toast with Goat Cheese, Smoked Salmon & anchovies	\$16

Service non compris / tip not included