Aka Oni

vodka Cirka chili | Dolin rouge | sirop nori & poivron rouge | lime | blanc d’œuf | Peychaud’s

vodka chili Cirka | Dolin rouge | nori & red pepper syrup
lime | egg white Peychaud's

19$



piquant
onctueux
vinifié

Puissance : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿
Sucré : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿
Amertume : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿
Piquant : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿

Honôtake

whisky Monkey Shoulder | sirop thé chaï
fat wash au gras de canard | champignon
bitter Umami | hickory fumé

Monkey Shoulder whiskey | chai tea syrup | duck fat fat-wash | mushroom umami bitter | smoked hickory

20$



umani
épicé
fumé

Puissance : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿
Sucré : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿
Fumé : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿

Tiki Kat-Ana

rhum épicé | falernum | yuzu | poire | pamplemousse

spiced rum | falernum | yuzu | pear | grapefruit

18$

*Nouvelle recette !

*New recipe!



fruité

épicé

réconfortant

Puissance :

Sucré :

Épicé :

Kinryū

Choya Umeshu | sake | vin mousseux | sudachi
sirop de clémentine & lime kaffir | tonic méditerranéen

Choya Umeshu | sake | sparkling wine | sudachi
clementine & keffir lime syrup | Mediterrannean tonic

17$



fruité
sucré
pétillant

Puissance :
Sucré :
Acidulé :

Murasaki no Hana

Gin Roku | gin Empress | liqueur de litchi Soho | yuzu | sirop de fleur d’oranger

Roku gin | Empress gin | Soho lychee liqueur | yuzu | orange blossom syrup

19$



floral
frais
fruité

Puissance :
Sucré :
Amertume :
Acidité :

Ikki Ikki

vodka Grey Goose poire | Bénédictine | sudachi,
mousseux concombre & shiso | cachaça Leblond

Grey Gosse pear vodka | Bénédictine | Leblond Cachaça | sudachi
cucumber & shiso | sparkling wine

23$



pétillant
frais
acidulé

Puissance :
Sucré :
Amertume :

Magutsuchi

tequila | Noroi liqueur d’herbes | lime

wasabi & romarin | argousier & miel

tequila | Noroi herb liquor | lime | wasabi & rosemary | honey & rosemary

21$



herbacé

piquant

riche

Puissance :

Sucré :

Acidulé :

Piquant :

Hanami Matsuri

sirop jasmin & sakura | jus d'orange frais

framboise | crème 10%

jasmine & sakura syrup | fresh orange juice | raspberry | 10% cream

12$



fruité

fleural

crémeux

Sucré :

Acidité :

Aki no Ekitai

Gingembre | miso | poire | citron | bière de gingembre

Ginger | miso | pear | lemon | ginger beer

15$



rond

sucré

effervescent

Rondeur : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿

Sucré : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿

Effervescence : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿

Benten

verjus | sirop de pandan | saumure d’olives
Fin Soda à la verveine

verjus | pandan syrup | olive brine | verbena Fin Soda

14$



pétillant
salé
sophistiqué

Sucré :
Amertume :
Salé :

Hōrai

fruit de passion | sirop au riz à sushi | sudachi | pastiche | Effervescent yuzu 1642

passion fruit | sushi syrup | sudachi | pastiche | Sparkling yuzu 1642

15$



exotique
acidulé
anisé

Sucré : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿

Acidulé : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿

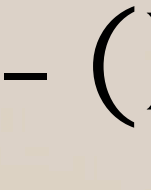
Aniser : ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿ ✿

Aka - (Rouge)

Junmai Ginjō Yamahai
Nagano
Miyasaka Brewing Company

14$ | 22$ | 113$

Fruité et savoureux, avec des notes de banane, prunes rouges et touche lactique typique du style Yamahai.



Fruity and savory, with banana, red plum, and subtle lactic notes from the Yamahai style.



Nihonsakari

Daiginjō | Hyōgo |
Nihonsakari Co., Ltd.

12$ | 19$ | 62$

Élégant et fruité, avec des notes de fruits d’automne, une bouche souple et une finale douce et harmonieuse.



Elegant and fruity, with notes of autumn fruit, a smooth mouthfeel and a mellow, harmonious finish.



Sakari Yuzu

Yuzushu à base de saké Junmai
Hyōgo | Nihonsakari brewery

16$ | 26$ | 128$

C'est le fruit du yuzu entier - sa chair, ses grains et sa peau - qui donne à ce Yuzu Saké son goût riche et frais.



The whole yuzu fruit, including its flesh, seeds, and peel, gives this Yuzu Saké its rich and refreshing taste.



Wakasa
Junmai Ginjo

Junmai Ginjo | Fukui
Obama-Sake

16$ | 26$ | 130$

Un saké fruité et légèrement doux, à la texture souple et soyeuse. Brassé à Fukui avec du riz Gohyakumangoku d'Obama, de l'eau et des levures locales.



A fruity, slightly sweet sake with a soft, smooth texture. Brewed in Fukui using Gohyakumangoku rice from Obama, local water and local yeast.



Eau de désir Kamoshibit o Kuheiji

Junmai Daiginjō
Aichi | Banjo Sake Brewery

11$ | 18$ | 92$

Ce saké d’exception est raffiné et complexe, aux saveurs profondes et à la texture veloutée.

This outstanding sake is refined and complex, with deep flavors and a silky texture.



Kaiun Lucky Cat Kuzu

Junmai
Shizuoka | Doi Shuzo brewery

12$ | 19$ | 95$

Production artisanale, aux notes nettes d'umami et d'acidité juteuse. Un saké pur et élégant pour les curieux.

Small-batch sake with clean umami and juicy acidity. A pure, elegant style for the curious.



Ōtora

Junmai Okarakuchi
Yamagata | Chiyokotobuki
Toraka

12$ | 20$ | 98$

Saké très sec et élégant, avec une fraîcheur vive, une légère touche fruitée et une finale nette et croquante. À savourer frais, à température ambiante ou réchauffé.



A very dry, elegant sake with crisp freshness, a slight hint of fruitiness and a clean finish. Enjoy chilled, room temperature, or gently warmed.



Sakari No.13

Junmai Ginjō
Hyōgo | Nihonsakari

12$ | 18$ | 92$

Saké fruité aux notes de mangue et de melon, avec une texture douce et crémeuse. À savourer frais.



A fruity sake with notes of mango and melon and a smooth, creamy texture. Enjoy chilled.

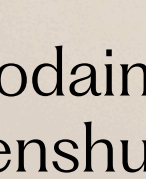


Daigo No Shizuku

Junmai Bodaimoto Muroka
Nama Genshu
Chiba | Terada Honke Brewery

17$ | 27$ | 135$

Saké trouble et singulier, élaboré selon l'ancienne méthode Bodaimoto. Notes d'ume mariné et d'agrumes, umami intense et finale vive, douce et acidulée.



A cloudy, distinctive sake made using the ancient Bodaimoto method. Notes of pickled ume and citrus, deep umami, and a lively, gently sweet finish with bright acidity.



Sanran Daiginjo

Tochigi | Tonoike Shuzo

19$ | 30$ | 150$

Son nez fruité et expressif laisse place à une bouche légère et ronde. À savourer frais, seul ou avec des fruits de mer.

Expressive fruity aromas give way to a light, rounded palate. Enjoy chilled, on its own or with seafood.



Taiun

Junmai Daiginjō
Shimane | Taiun Sake Brewing

22$ | 35$ | 173$

Un saké fruité aux notes de pêche, de litchi et de fruits tropicaux. Léger en bouche, il allie douceur et subtile acidité. À déguster frais.



A fruity sake with notes of peach, lychee and tropical fruit. Light-bodied, with gentle sweetness and subtle acidity. Best enjoyed chilled.



Shiro (blanc)

Junmai Ginjō | Nagano
Miyasaka Brewing Company

11$ | 18$ | 91$

Il s’agit d’un saké au goût délicat, aux subtiles notes fruitées. Il peut être dégusté chaud, mais il révèle tout son potentiel lorsqu’il est servi frais.



This is a mild-flavoured sake with delicate fruit tones. It can be enjoyed warm, but it's at its best when chilled.



Kuro (Noir)

Junmai Ginjo | Nagano
Miyasaka Brewing Company

13$ | 20$ | 104$

Il présente de délicats arômes de pomme et de banane, complétés par des notes fruitées et savoureuses en bouche, avec une finale sèche.

It presents delicate aromas of apple and banana, complemented by fruity and savoury notes on the palate, finishing dry.



Hanatomoe
(1 ,5 L)

Junmai Bodaimoto Muroka
Nama Genshu
Nara | Miyoshino Jōzō Brewery

29$ | 46$ | 233$

Méthode ancestrale. Équilibre aigre-doux avec des notes de yogourt et fruits mûrs ; un umami puissant et brut.

Ancient method. Vibrant sweet-and-sour profile with yogurt and ripe fruit notes; bold, raw, and full of umami.



Oku no Matsu

290 ml

Junmai Daiginjō Pétillant
Fukushima | Okunomatsu Brewery

-$ | -$ | 70$

Pétillant raffiné aux bulles fines et arômes fruités, avec une douce fraîcheur et une finale vive. Un saké élégant et rafraîchissant.



A refined sparkling sake with fine bubbles and fruity aromas, gentle sweetness, and a crisp finish. An élegant and refreshing sake.

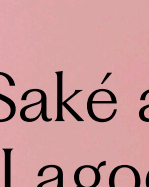


Sho-ku Naturally Grown Kameno-o

Junmai “Saké artisanal”
Niigata | Lagoon Brewery

16$ | 26$ | 128$

Son nez de banane et fruits tropicaux laisse place à un palais riche en umami, mi-doux et avec une fraîche acidité.



On the nose, notes of banana and tropical fruits give way to a palate rich in umami, semi-sweet, with a fresh acidity.



Kaiun Iwaizake (300ml)

Tok Honjozo
Shizuoka | Doi Shuzo

12$ | 20$ | 40$

Son nez de melon, de poire et de banane laisse place à une bouche souple et équilibrée, avec une douceur délicate et une finale nette, légèrement sèche.



Aromas of melon, pear and banana lead to a smooth, balanced palate, with gentle sweetness and a clean, slightly dry finish.



Sho-ku
Hoppe Sake

“Saké artisanal” houblonné
| Niigata | Lagoon Brewery

17$ | 27$ | 133$

Un saké infusé de houblons qui donne un breuvage rosé et rafraîchissant.

A sake infused with hops, creating a refreshing rosé-style beverage.



Wakasa Junmai

Junmai | Fukui
Obama Sake Company

12$ | 19$ | 96$

Riz local poli à 65%. Un Junmai audacieux, riche en umami, aux notes de basilic, menthe et banane. Parfait pour accompagner vos repas.

65% polished local rice. A bold, umami-driven Junmai with herbal notes of basil and mint, balanced by hints of banana. Perfect for food pairing.



VINS - WINES

BLANCS - WHITES

Chardonnay
Macon La Roche Vineuse,
Domaine Sylvaine & Alain Normand, Bourgogne
France
18 | 93

Sauvignon Blanc
Touraine 2025
Domaine du Haut Perron, Guy Allion, France
14 | 71

Gros Manseng
Jurancon sec Le carre des Peès 2023,
Clos de la vierge, France
16 | 80

Gruner Veltliner
Kamptal 2024 Grundstein Nibiru, Autriche
19 | 96

BULLES - BUBBLY

Can Xa
Cava Brut, Emendi, Spain
14 | 70

Laurent Perrier La Cuvée
Champagne brut, France
39 | 238

Laurent Perrier Rosé
Champagne rosé
- | 330

ROSÉ & ORANGE

Cuvée Romance
IGP Méditerranée 2025, Syrah, Cabernet Sauvignon
Château de Berne, France
14 | 70

Intergalactic
Burgenland 2023, Renner & Rennersistas, Autriche
18 | 93

ROUGES - REDS

Barbera
Colli Tortonesi 2023, Oltretorrente, Italie
16 | 83

Bourgogne
Les 3 Petits Bourgeons 2023,
Maison Odart, France
18 | 89

Nebbiolo
Langhe DOC, Vinum Vita Est 2023,
Terre del Barolo, Italie
14 | 70

La carte des vins complète du
restaurant h3 est disponible sur demande.

The h3 restaurant full wine
list is available on request.

BIÈRES - BEERS

EN FÛT - DRAUGHT

New England IPA
Unibroue, Québec
12

Blanche de Chambly
Unibroue, Québec
12

Sapporo
Lager blonde, Japon
12

CANNETTES - CANS

Asahi
Lager "Super Dry" , Japon
16

Asahi sans alcool
Lager "Super Dry", Japon
10

Azote, Menaud
stout, Québec
16

Anglaise, Menaud
Ambrée, Québec
16

BSA Blonde, 0,5%
Pilsner sans alcool, Québec
10

CIDRE

Cidre Fleury “Joe”
Sec, Québec
11

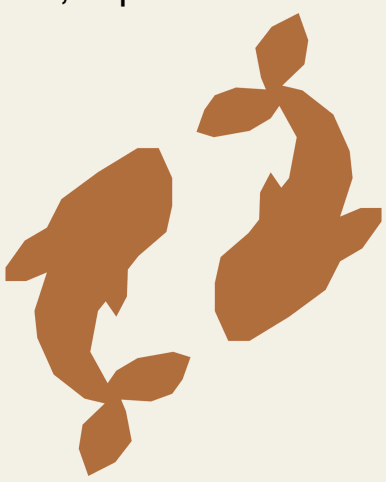
SPIRITUEUX - SPIRITS

VODKAS

Ketel One, Pays-Bas	12
White Key, Québec	12
Pur, Québec	14
Grey Goose, France	15
Grey Goose Poire, France	15
Ubald Fine à la Patate, Québec	15
Belvedere, Pologne	16
Menaud, Québec	18

GINS

Tanqueray, Royaume-Uni	12
Bombay Sapphire, Royaume-Uni	13
Trait Carré, Québec	13
Brockman, Royaume-Uni	14
Empress Indigo, Colombie-Britannique	14
Km12, Québec	14
Mugo, Québec	14
The Botanist Islay, Écosse	15
Ubald Gin Floral, Québec	15
Ubald Gin Zeste, Québec	15
Ubald Gin Herbacé, Québec	15
Ubald Gin Épicé, Québec	15
Hendrick's, Royaume-Uni	16
Menaud, Québec	19
Saint-Louis Miel nature, Québec	19
Roku, Japon	15
Etsu, Japon	21
Yuzugin Yuzu Gin, Japon	35



RHUMS

Cachaça Leblond, Brésil	12
Captain Morgan, Blanco, Jamaïque	12
Captain Morgan, Dark, Jamaïque	12
Rosemont épicé, Québec	12
Captain Morgan, spicy, Jamaïque	13
Flor de Caña, 7 ans, Nicaragua	13
Trois-Rivières, Martinique	14
Flor de Caña, 12 ans, Nicaragua	14
Santa Teresa 1796, Venezuela	19
Ron Abuelo, 12 ans, Panama	20
Plantation XO, Barbade	22
Ron Zacapa, Guatemala	23
El Pasador de Oro, Guatemala	30
Kikusui Ryoma 7 ans, Japan	28

TEQUILAS

Cazadores, Blanco, Mexique	12
El Mexicano, Reposado, Mexique	19
Mezcal Sueño de Alden, Mexique	19
Código 1530, Mexique	20
Casamigos, Blanco, Mexique	21
Código 1530, Rosa, Mexique	21
Sauza Tres Generaciones, Reposado, Mexique	21
Volcán de mi Tierra, Blanco, Mexique	21
Don Julio, Blanco, Mexique	22
Patrón Silver, Mexique	22
Casamigos, Reposado, Mexique	23
Patrón, Reposado, Mexique	24
Solento, Reposado, Mexique	24
Patrón, Añejo, Mexique	27
San Matías Gran Reserva, Extra Añejo, Mexique	32
Casa Dragones, Mexique	38
Don Julio, Primavera, Mexique	50
Patrón, El Cielo, Mexique	54
Clase Azul, Mexique	65
Don Julio, Añejo, Mexique	69

SPIRITUEUX - SPIRITS

APÉRITIFS

Dolin Vermouth de Chambéry Rouge, France	7
Cynar, Italie	8
Lillet, France	8
Suze, France	10
Pineau, Château Beaulon, 5 ans, France	12
Cocchi, Vermouth di Torino, Italie	12
Pimm's, Royaume-Uni	12
Ricard, France	12

BRANDYS | EAUX-DE-VIE

Pisco El Gobernador, Chili	12
St Rémy V.S.O.P, France	13
Château des Jacques, France	31
Bourgoin Raisin, France	33
Bourgoin Verseau, France	39

COGNAC

Hennessy V.S, France	19
Hennessy V.S.O.P, France	30
Hennessy X.O, France	70
Hardy Cognac, France	100

ARMAGNAC

Armagnac Delord XO, France	18
Armagnac Darroze 1999, France	31
Armagnac Laubade, France	32
Bas-Armagnac Cyrano, France	34
Armagnac Domaine d'Aurensan "les 10"	42
Armagnac Darroze 1996, France	44
Armagnac Darroze 1980, France	68



GRAPPAS

Grappa Poli Bassano, Italie	14
Grappa Poli Bagno Maria, Italie	19
Grappa Poli Moscato, Italie	29
Grappa La Bomba, Italie	36
Grappa Dell'Ornellaia, Italie	38
Grappa Sassicaia, Italie	40

LIQUEURS

Baileys, Irlande	13
Camerise, Menaud, Québec	14
Liqueur Saint-Germain, France	14
Gentlemint Eucalyptus, Québec	14
Crème de Cassis Mona, Québec	15
Amaretto Gigi, Italie	15
Limoncello Lore & Legend, Italie	15
Drambuie, Écosse	15
Grand Marnier, France	16
Amaro Nonino, Italie	16
Belle de Brillet, France	17
Amaro Rucolino, Italie	17
Génépi, Menaud, Québec	18
Absinthe Balzac, France	20
Cazottes Noix, France	20
Chartreuse Verte, France	21
Fove Érable Ambré, Québec	22
Cazottes Tomate, France	26
Cazottes Cédrats, France	28
Zusslin Mirabelle, France	33
Zusslin Poire William, France	33
Zusslin Framboise, France	34
Cazottes Mauzac Rose, France	37
Abricot, Roulot, France	42
Cazottes Poire William, France	43
Citron, Roulot, France	47

SPIRITUEUX - SPIRITS

WHISKIES

Canadian Club, Canada	12
Canadian Club Rye, Canada	12
Crown Royal, Canada	13
Johnnie Walker Red, Écosse	14
Monkey Shoulder, Écosse	17
Aberfeldy, 12 ans, Écosse	19
Johnnie Walker Black Label, Écosse	19
Bowmore, 12 ans, Islay, Écosse	19
Aberlour, 12 ans, Double Cask Speyside, Écosse	20
Glenfiddich, 12 ans, Écosse	21
Glenfiddich, 14 ans, Écosse	26
Johnnie Walker Gold Label, Écosse	26
Talisker Storm, Écosse	26
Tobermory, 12 ans, Écosse	26
Lagavulin, 8 ans, Écosse	27
Laphroaig Quarter, Écosse	29
Glenfiddich, 15 ans, Écosse	30
Lagavulin, 11 ans, Écosse	30
Glenmorangie Forest, Écosse	32
Glenmorangie Nectar d'Or, Écosse	34
Kilchoman, Québec, Canada	37
Lagavulin, 16 ans, Écosse	37
Macallan, 12 ans, Écosse	38
Dalmore, 12 ans, Principal Collection, Écosse	31
Kilchoman, 12ème édition, Écosse	42
Dalmore, 12 ans, Sherry Cask, Écosse	41
Lagavulin, 12 ans, Écosse	48
Johnnie Walker Blue, Écosse	70

WHISKIES JAPONAIS

Nikka Days Blended Whisky, Japon	18
BBC Fuyu Blended, Japon	20
Hatozaki Japanese Blended, Japon	20
Yamazakura Blended Whisky	20
Nikka Taketsuru, Japon	23
Nikka Yoishi Single Malt Whisky, Japon	24
Nikka Coffey Grain, Japon	25
Nikka Coffey Malt Whisky, Japon	25
Nikka Whisky from the Barrel, Japon	25
Togouchi Premium Japon Blended	26
Nikka Miyagikyo, Japon	26
Togouchi Sake Cask Finish Blended, Japon	28
Hibiki Harmony, Japon	39
Nikka Miyagikyo Aromatic Yeast, Japon	55
Nikka Yoichi Aromatic Yeast Single Malt Ltd, Japon	55

