

BAR
DOMINION

EST.
1927



COCKTAILS

MARTINIS

Dry Martini 16 <i>Bombay, Noilly Prat, Zeste</i>	Dirty Martini 18 <i>Grey Goose, Sauge, Olive</i>	
Tuxedo no.2 17 <i>Bombay, Tio Pepe, Noilly Prat, Maraschino, Thé noir, Absinthe</i>	Vesper 16 <i>Bombay, Vodka, Lillet, Feuille de lime</i>	

NEGRONIS

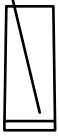
Classique 17 <i>Bombay, Martini, Campari, Verveine</i>	Boulevardier 17 <i>Wild Turkey, Martini, Campari, Cerise</i>	
Rosita 22 <i>Patron, Martini, Noilly Prat, Campari, Rose</i>	Dark Horse 16 <i>Torres, Martini, Amaro, Piment de la Jamaïque, Cacao</i>	

COCKTAILS AU WHISKEY

Old Fashioned 16 <i>Wild Turkey, Sucre, Amer</i>		
Manhattan 17 <i>Rye, Martini, Amer</i>	Sazerac Nouveau 17 <i>Torres, Rye, Bacardi 8, Fenouil, Rose, Absinthe</i>	
Penicillin 17 <i>Glen Moray, Busker, Miel, Gingembre, Agrumes</i>	Bold Venture 17 <i>Busker, Amaro Cloakroom, Noix de Coco, Tabac, Rose, Agrumes</i>	

75s & SPRITZ

SIEUR D'ARQUES PREMIÈRE BULLE

Shoot for the Stars 17 <i>Grey Goose, Noilly Pratt, Aperol, Fruit de la Passion, Vanille, Bulles</i>		
French 75 16 <i>Bombay, Citron, Bulles</i>	Cosmo 75 17 <i>Grey Goose, Grand Marnier, Hibiscus, Pomme grenade, Bulles</i>	
Sbagliato 16 <i>Martini, Campari, Mandarine, Nectarine, Bulles</i>	Paloma 75 19 <i>Patron, Campari, Pamplemousse, Lavande, Bulles</i>	

HIGHBALLS & SOURS

Amaretto Sour 18 <i>Disaronno, Bacardi 8, Busker, Citrus</i>	Islander 16 <i>Bacardi, Pineapple, Pineau des Charentes, Coco, Cinnamon</i>	
Martingale 16 <i>Bombay, Agavavit, St-Germain, Plum, Cardamon, Citrus</i>	Pimm's 16 <i>Bombay, Pimm's, Avena, Cucumber</i>	
Spicy Margarita 18 <i>Cazadores, Grand Marnier, Orange, Citrus, Chili</i>	Espresso Martini 18 <i>Vodka, Tia Maria, Espresso</i>	
Second Serve 16 <i>Amaro, Tio Pepe, Agrumes</i>	Jungle Bird 17 <i>St-James, Bacardi, Campari, Pineapple</i>	

SANS ALCOOL

Fin Soda Apéritivo 9	Fin Soda Mule 9
Seedlip Grove, Orange, Agrumes, Tonic 14	Seedlip Garden & Martini Vibrante, Tonic 14

MENU

À PARTAGER

Jambon <i>Provisions</i> , figues, manchego 21	Calmars frits, mayonnaise au chili croquant 18
Olives 10	Burrata, courge musquée, orange, graines de citrouille 21
Poulet frit et caviar 19	Assiette festive à partager 65
Bruschetta, ricotta fouettée, tomates 18	Salade niçoise, thon ahi 32
Oeufs mimosa et caviar 12	Frites au parmesan 14
Bâtonnets de halloumi frits, chimichurri 18	Guédille de homard, frites 29
Petite verte, légumes croquants 12	Focaccia maison, sauce vierge 7

FRUITS DE MER

Huîtres et mignonette	6/21 12/40
Demi-crabe des neiges, sauce au cari vert	40
Tataki de thon ahi, miso, concombre, orange	23
Tartare de saumon, avocat, aji-amarillo, poire	26
Cocktail de crevettes, sauce chili	26
Plateau "Tout inclu"	130

PLATS PRINCIPAUX

Cheeseburger, frites	28
Tartare de saumon, salade verte, croustons	32
Côtes levées de porc BBQ, frites et salade de chou	31
Steak & frites de contre-filet (12oz)	48

DESSERT

Churros maison et dulce de leche	14
Brownies à la mode	12

BIÈRE ET VIN

BIÈRES (10OZ - 16OZ)

Dominion Lager 7 / 9.5	Molson Export 8 / 11
Heineken 8 / 11	Blue Moon 8 / 11
IPA Brasseurs de Mtl 8 / 11	Petite Bourgogne 8 / 11
Miller high life (BTL) 8	Heineken 0.0 (BTL) 8
Cidre Houblonné 8 / 11	Murphy's Stout 8 / 11
Spécial Boiler Maker High Life + Shooter de Busker 11 / Supersize 18	

BULLES

Cava 2021, Vita Vivet <i>Xarel-lo, Macabeu, Parellada</i>	13/65
Valdobiadenne 2021, Prosecco Col Fondo, De Stefani <i>Glera</i>	70
Champagne Brut Nature, Zéro, Tarlant <i>Pinot meunier, chardonnay, pinot noir</i>	150
Champagne, Ruinart, Brut Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	320
Champagne 1er Cru, Grandes Crayères, Laherte <i>Chardonnay</i>	400
Champagne Brut 2013, Dom Perignon <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	695

BLANC

Gavi 2023, Rovereto, Picollo Ernesto <i>Cortese</i>	58
VdF 2022, Chapeau Melon, Jérémie Huchet <i>Sauvignon Blanc, Melon de Bourgogne</i>	12/59
IGT Veneto 2023, Masieri, Angiolino Maule <i>Garganega</i>	60
VDF 2022, Roussanne, Jean-Paul Brun <i>Roussanne</i>	68
Penedès 2022, Uils de Mel <i>Xarello</i>	75
Coteaux Bourguignons 2022, Domaine Billard <i>Chardonnay</i>	15/75
Columbia Gorge 2022, Gruner Veltliner, Teutonic <i>Gruner Veltliner</i>	78
Sonoma County 2021, Cormorant Cellars <i>Sauvignon Blanc</i>	16/78
VdF 2023, Appel d'air, Les Terres Promises <i>Clairette Rose, Clairette Blanche, Ugni Blanc</i>	82
Arroyo Seco 2021, Cormorant Cellars, Monterey County <i>Chardonnay</i>	83
Chablis 2022, Domaine de Vauroux <i>Chardonnay</i>	19/95
Sancerre 2022, Cuvée Stéphane, Stéphane Cherrier <i>Sauvignon Blanc</i>	120
Rheinhessen 2023, Dino, Strub1710 (Magnum) <i>Muller-Thurgau</i>	123
Burgenland 2022, Timotheus, Gutt Oggau <i>Gruner Veltliner, Weissburgunder</i>	147
Condrieu 2021, Domaine Boissonnet <i>Viognier</i>	175
Puligny-Montrachet 1er Cru 2021, Les Champs Gains, Michel Bouzereau <i>Chardonnay</i>	420

MACÉRATION

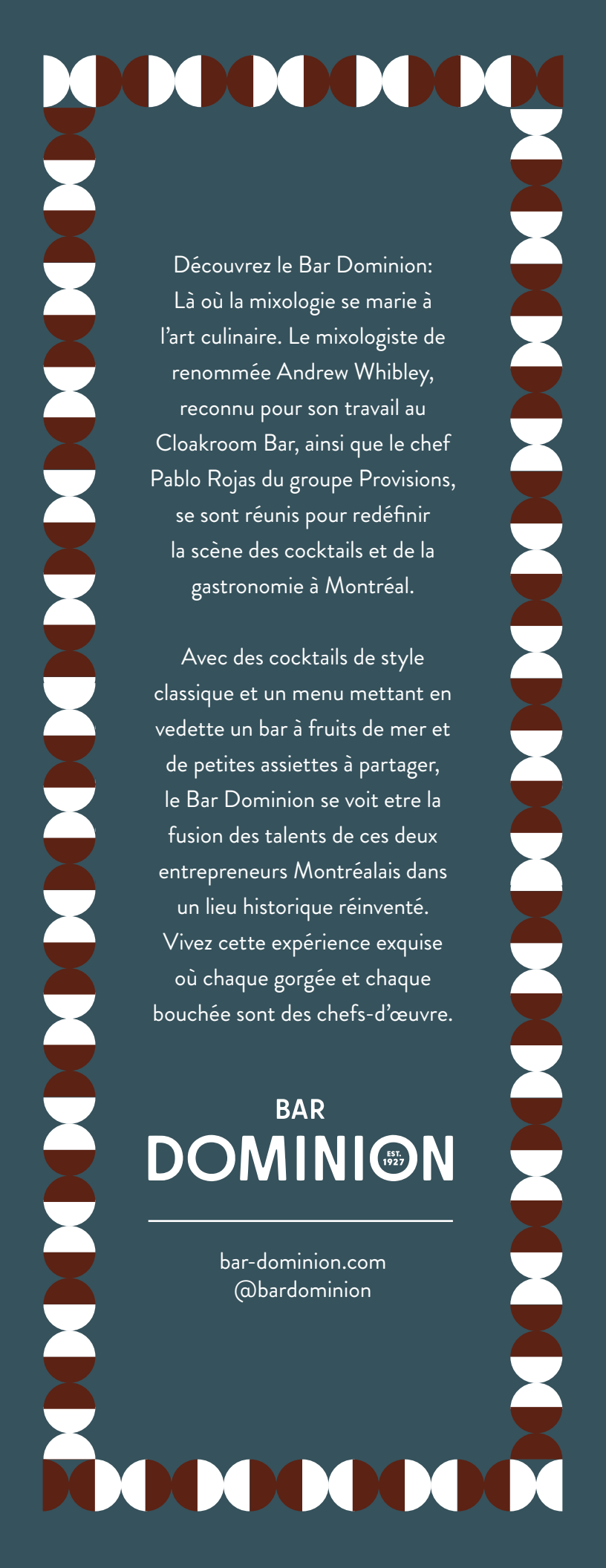
Ciro 2022, Cataldo Calabretta <i>Greco Bianco, Malvasia Bianca</i>	69
Friuli-Venezia Giulia 2022, PG Rosa, Ferlat <i>Pinot Grigio</i>	17/85
IGT Vallagrina 2019, Anisos, Eugenio Rosi <i>Nosiola, Pinot Blanc, Chardonnay</i>	89
VdF (Provence) 2021, Pipieou, Domaine de la Réalitière <i>Marsanne, Ugni Blanc, Bourboulenc, Macabeu</i>	100
VdF (Savoie) 2020, Les Premiers Récoltants, Claude Quénard & Fils <i>Jacquère</i>	108

ROSÉ

Cerasuolo d'Abruzzo 2021, Apollo, Ausonia <i>Montepulciano</i>	69
Abruzzo Rosato 2019, Lu Cuntaden, Rabasco <i>Montepulciano</i>	80

ROUGE

IGP Pays d'Oc 2022, Élégance, Claude Vialade <i>Pinot noir</i>	57
VdF 2022, Chapeau Melon, Jérémie Huchet <i>Gamay, Pinot Noir</i>	12/58
Rheinhessen 2021, Spatburgunder, Robert Weil <i>Spatburgunder</i>	63
Beaujolais-Villages 2022, Bibine, Vignobles Bulliat <i>Gamay</i>	65
Valpolicella Superiore 2020, Musella <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera</i>	67
Dolcetto Di Diano D'Alba 2022, Abrigo Giovanni <i>Dolcetto</i>	15/75
Macedonia 2020, Popolka Kokkineli, Vaimaki Family <i>Xinomavro</i>	81
Bordeaux Supérieur 2020, Château Jean Faux <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	17/85
Bourgogne 2022, Coeur Rubis, Maison Chandesais <i>Pinot noir</i>	98
Givry 2020, Vieilles Vignes, Domaine Ragot <i>Pinot noir</i>	117
Bandol 2020, L'Amourvèdre, Domaine Les Terres Promises <i>Mourvèdre, Grenache</i>	120
Willamette Valley 2022, Ankeny Vineyard, Teutonic <i>Pinot noir</i>	140
Barolo 2018, Erbaluna <i>Nebbiolo</i>	165
Marsannay 2020, Les Longeroies, Camille Giroud <i>Pinot Noir</i>	180
Nuits-St-Georges 1er Cru 2020, Argillas, Léchenault <i>Pinot Noir</i>	245
Morgon 2021, Côte du Py, Jean Foillard (Magnum) <i>Gamay</i>	280
Margaux 2010, Château Monbrison <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	350



Découvrez le Bar Dominion:
Là où la mixologie se marie à
l'art culinaire. Le mixologiste de
renommée Andrew Whibley,
reconnu pour son travail au
Cloakroom Bar, ainsi que le chef
Pablo Rojas du groupe Provisions,
se sont réunis pour redéfinir
la scène des cocktails et de la
gastronomie à Montréal.

Avec des cocktails de style
classique et un menu mettant en
vedette un bar à fruits de mer et
de petites assiettes à partager,
le Bar Dominion se voit être la
fusion des talents de ces deux
entrepreneurs Montréalais dans
un lieu historique réinventé.
Vivez cette expérience exquise
où chaque gorgée et chaque
bouchée sont des chefs-d'œuvre.

BAR
DOMINION EST.
1927

bar-dominion.com
[@bardominion](https://www.instagram.com/bardominion)