

BAR  
DOMINION

EST.  
1927



# COCKTAILS

## MARTINIS

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

## NEGRONIS

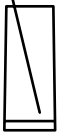
Classique <b>17</b> <i>Bombay, Martini, Campari, Verveine</i>	Boulevardier <b>17</b> <i>Wild Turkey, Martini, Campari, Mahlep</i>	
Rosita <b>22</b> <i>Patron, Martini, Noilly Prat, Campari, Rose</i>	Dark Horse <b>16</b> <i>Torres, Martini, Amaro, Piment de la Jamaïque, Cacao</i>	

## COCKTAILS AU WHISKEY

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

## 75s & SPRITZ

SIEUR D'ARQUES PREMIÈRE BULLE

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

## HIGHBALLS & SOURS

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

## SANS ALCOOL

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

# MENU

## PETITES ASSIETTES

Jambon <i>Provisions</i> , figues, manchego <b>21</b>	Calmars frits, mayonnaise au chili croquant <b>18</b>
Olives <b>10</b>	Petite verte, légumes croquant <b>18</b>
Poulet frit et caviar <b>19</b>	Assiette festive à partager <b>65</b>
Bruschetta, tomates, ricotta fouettée <b>18</b>	Burrata, courge delicata, pommes, dukka <b>21</b>
Oeufs mimosa et caviar <b>12</b>	Frites au parmesan <b>14</b>
Bâtonnets de halloumi frits, chimichurri <b>18</b>	Focaccia maison, sauce vierge <b>7</b>

## 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	26/32
Cocktail de crevettes, sauce chili	26
Plateau "Tout inclu"	130

## GRANDES ASSIETTES

Cheeseburger, frites	28
Guédille de homard, frites	29
Salade niçoise, thon ahi	32
Cuisse de canard confite, grelots, haricots, amandes	33
Côtes levées de porc BBQ, frites et salade de chou	31
Steak & frites d'onglet, sauce au vin rouge	39

## DESSERT

Churros maison et dulce de leche	14
Crème caramel, amandes	9

# BIÈRE ET VIN

## BIÈRES (10OZ - 16OZ)

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

## BULLES

Prosecco DOC, Extra Dry, Fiol <i>Glera</i>	<b>13/60</b>
Champagne, Brut Nature, Zero, Tarlant <i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	<b>150</b>
Champagne, Ruinart, Brut Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	<b>320</b>
Champagne 1er Cru, Grandes Crayères, Laherte <i>Chardonnay</i>	<b>400</b>
Champagne Brut 2013, Dom Perignon <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	<b>695</b>

## BLANC

Gavi 2023, Rovereto, Picollo Ernesto <i>Cortese</i>	<b>12/58</b>
VdF 2022, Chapeau Melon, Jérémie Huchet <i>Sauvignon Blanc, Melon de Bourgogne</i>	<b>59</b>
VDF 2022, Roussanne, Jean-Paul Brun <i>Roussanne</i>	<b>68</b>
Paso Robles 2023, Shadow Ridge, Bianchi <i>Chardonnay</i>	<b>69</b>
Finger Lakes 2021, Seneca, Osmote <i>Riesling</i>	<b>15/73</b>
Penedès 2022, Ulls de Mel <i>Xarello</i>	<b>75</b>
Coteaux Bourguignons 2022, Domaine Billard <i>Chardonnay</i>	<b>15/75</b>
Columbia Gorge 2022, Gruner Veltliner, Teutonic <i>Gruner Veltliner</i>	<b>78</b>
Sonoma County 2021, Cormorant Cellars <i>Sauvignon Blanc</i>	<b>78</b>
VdF 2023, Appel d'air, Les Terres Promises <i>Clairette Rose, Clairette Blanche, Ugni Blanc</i>	<b>82</b>
Arroyo Seco 2021, Cormorant Cellars, Monterey County <i>Chardonnay</i>	<b>83</b>
Cilento 2022, Cumalè, Casebianche <i>Fiano</i>	<b>92</b>
Chablis 2022, Domaine de Vauroux <i>Chardonnay</i>	<b>19/95</b>
Sancerre 2022, Cuvée Stéphane, Stéphane Cherrier <i>Sauvignon Blanc</i>	<b>110</b>
Chablis 1er Cru Montmain 2022, Louis Michel & Fils <i>Chardonnay</i>	<b>143</b>
Condrieu 2021, Domaine Boissonnet <i>Viognier</i>	<b>175</b>
Meursault 2022, Grands Charrons, Chavy-Chouet <i>Chardonnay</i>	<b>220</b>

## MACÉRATION

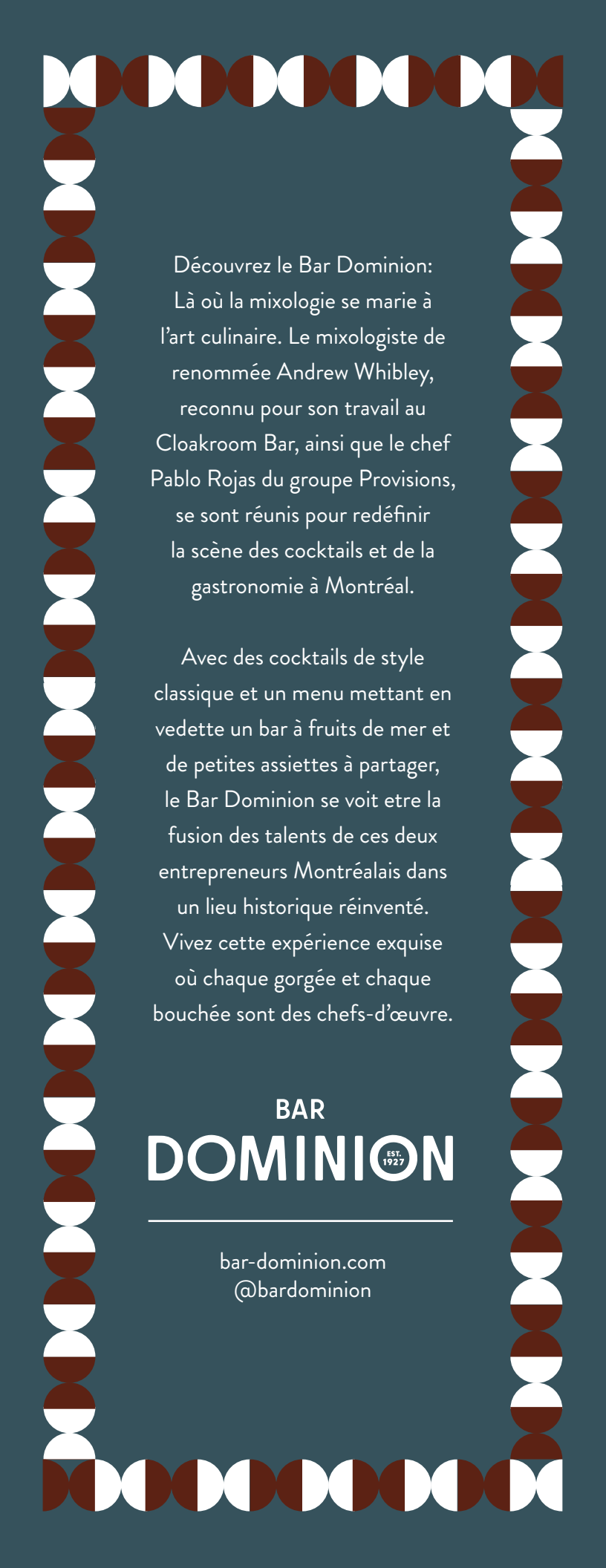
Friuli-Venezia Giulia 2022, PG Rosa, Ferlat <i>Pinot Grigio</i>	<b>17/85</b>
VdF (Savoie) 2020, Les Premiers Récoltants, Claude Quénard & Fils <i>Jacquère</i>	<b>108</b>
Burgenland 2022, Timotheus, Gutt Oggau <i>Gruner Veltliner, Weissburgunder</i>	<b>137</b>

## ROSÉ

Macedonia 2020, Popolka Kokkineli, Vaimaki Family <i>Xinomavro</i>	<b>69</b>
Abruzzo Rosato 2019, Lu Cuntaden, Rabasco <i>Montepulciano</i>	<b>80</b>

## ROUGE

VdF 2022, Chapeau Melon, Jérémie Huchet <i>Gamay, Pinot Noir</i>	<b>12/58</b>
Sabrevois, Québec, Pépins, Clos des Cigales <i>Maréchal Foch, Marquette</i>	<b>62</b>
Rheinhessen 2021, Spatburgunder, Robert Weil <i>Spatburgunder</i>	<b>63</b>
Beaujolais-Villages 2022, Bibine, Vignobles Bulliat <i>Gamay</i>	<b>65</b>
Valpolicella Superiore 2020, Musella <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera</i>	<b>67</b>
Dolcetto Di Diano D'Alba 2022, Abrigo Giovanni <i>Dolcetto</i>	<b>15/75</b>
Valpolicella Classico 2023, Corte Bravi <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	<b>77</b>
Médoc 2020, Petit Manou, Clos Manou <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	<b>19/95</b>
Marsannay 2022, Les Vaudenelles, Hervé Charlopin <i>Pinot Noir</i>	<b>92</b>
Givry 2022, Tradition, Domaine Ragot <i>Pinot Noir</i>	<b>117</b>
Morgon 2022, Côte du Py, Jean Foillard <i>Gamay</i>	<b>130</b>
Willamette Valley 2022, Ankeny Vineyard, Teutonic <i>Pinot noir</i>	<b>140</b>
Amarone Della Valpolicella Riserva 2016, Musella <i>Corvinone, Corvina, Rondinella, Oseleta</i>	<b>170</b>
Marsannay 2020, Les Longeroies, Camille Giroud <i>Pinot Noir</i>	<b>180</b>
Nuits-St-Georges 1er Cru 2020, Argillas, Léchenault <i>Pinot Noir</i>	<b>245</b>
Morgon 2021, Côte du Py, Jean Foillard (Magnum) <i>Gamay</i>	<b>280</b>
Margaux 2010, Château Monbrison <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	<b>350</b>
Châteauneuf-du-Pape 2021, Clos du Caillou, La Ré- serve 2021 <i>Grenache, Mourvèdre</i>	<b>490</b>



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