

BAR
DOMINION

EST.
1927



COCKTAILS

MARTINIS

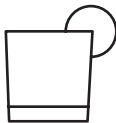
Dry Martini 18 <i>Bombay, Noilly Prat, Zeste</i>	Dirty Martini 19 <i>Grey Goose, Sauge, Olive</i>
Tuxedo no.2 19 <i>Bombay, Tio Pepe, Noilly Prat, Maraschino, Thé noir, Absinthe</i>	Vesper 18 <i>Bombay, Vodka, Lillet, Feuille de lime</i>



Ajoutez du Caviar d'Esturgeon à votre Martini **10**

NEGRONIS

Classique 17 <i>Bombay, Martini, Campari, Verveine</i>	Boulevardier 18 <i>Rye, Martini, Campari, Mahlep</i>
Rosita 22 <i>Patron, Martini, Noilly Prat, Campari, Rose</i>	Dark Horse 17 <i>Torres, Martini, Amaro, Piment de la Jamaïque, Cacao</i>



COCKTAILS AU WHISKEY

Old Fashioned **17**
Rye Lot 40, Sucre, Amer

Manhattan 18 <i>Rye, Martini, Amer</i>	Sazerac Nouveau 19 <i>Torres, Rye, Bacardi 8, Fenouil, Rose, Absinthe</i>
Penicillin 18 <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**

Grey Goose, Noilly Pratt, Aperol, Fruit de la Passion, Vanille, Bulles

French 75 18 <i>Bombay, Citron, Bulles</i>	Cosmo 75 18 <i>Grey Goose, Grand Marnier, Hibiscus, Pomme grenade, Bulles</i>
Sbagliato 18 <i>Martini, Campari, Mandarine, Nectarine, Bulles</i>	Paloma 75 19 <i>Patron, Campari, Pamplemousse, Lavande, Bulles</i>



HIGHBALLS & SOURS

Amaretto Sour 19 <i>Disaronno, Bacardi 8, Busker, Agrumes</i>	Islander 18 <i>Bacardi, Ananas, Pineau des Charentes, Coco, Cannelle</i>
Martingale 17 <i>Bombay, Aquavit, St-Germain, Prune, Cardamome, Agrumes</i>	Pimm's 18 <i>Bombay, Pimm's, Avena, Concombre</i>
Spicy Margarita 18 <i>Cazadores, Grand Marnier, Orange, Agrumes, Chili</i>	Espresso Martini 19 <i>Grey Goose, Tia Maria, Espresso</i>
Second Serve 17 <i>Amaro, Tio Pepe, Agrumes</i>	Jungle Bird 18 <i>St-James, Bacardi, Campari, Ananas</i>



Bandera Mexicana **30**

Patron Reposado, Tomatillo, Maïs, Piment Guajillo, Agrumes

SANS ALCOOL

Frais & Herbacé 14 <i>NOA Garden, Concombre, Agrumes</i>	Pétillant & Épicé 14 <i>NOA Garden, Bière de Gingembre, Agrumes</i>
Citronné & Aromatique 14 <i>NOA Dry Gin, Citron, Orange</i>	Tropical & Amer 14 <i>NOA Dry Gin, Ananas, Amers</i>

MENU

PETITES ASSIETTES

Jambon <i>Provisions</i> , figues, manchego 24	Calmars frits, mayonnaise au chili croquant 19
Olives 10	Burrata, tomates, sauce vierge, basilic 23
Bâtonnets de halloumi frits, chimichurri 18	Assiette festive à partager 74
Oeufs mimosa et caviar 15	Frites au parmesan 15
Tartare de boeuf, rémoulade de céleri-rave, crumble parmesan 28	Pain de campagne, sauce vierge 8

Côtes Levées "Baby Back"

28

FRUITS DE MER

Huîtres et mignonette	6/23 12/40
Tataki de thon ahi, miso, concombre, orange	26
Gravlax de saumon à l'aneth	27
Cocktail de crevettes, sauce chili	28
Plateau "Tout inclus"	125

GRANDES ASSIETTES

Cheeseburger & frites <i>Ajout de flanc de porc BBQ</i>	30 +5
Guédille de homard, frites	32
Salade César, flanc de porc croustillant	27
Steak & frites d'onglet, sauce au vin rouge	42

DESSERT

Churros maison et dulce de leche **15**

Sticky toffee pudding, mascarpone fouetté **16**

BIÈRE ET VIN

BIÈRE (100Z - 160Z)	
Dominion Lager 8 / 10	Molson Export 9 / 11
Heineken 9 / 11	Blue Moon 9 / 11
IPA Brasseurs de Mtl 9 / 11	Petite Bourgogne 9 / 11
Miller high life (BTL) 10	Heineken 0.0 (BTL) 10
Dry Hop Cider 9 / 11	Stout Murphy's 9 / 11
Special Boiler Maker High Life + Shot de Busker 13	

BULLES	
Cava NM, Vita Vivet <i>Xarel-lo, Macabeu, Parellada</i>	14/65
Champagne, Brut Nature, Zero, Tarlant <i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	150
Champagne, Ruinart, Brut Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	290
Champagne Brut 2013, Dom Perignon <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	695

BLANC	
Vin du Québec 2023, Carré de Blanc, Les Artisans <i>Vidal</i>	53
Toscana Vermentino 2024, L'Airone, Guado Al Melo <i>Vermentino</i>	12/58
VdF 2024, Chapeau Melon, Jérémie Huchet <i>Melon de Bourogne, Sauvignon Blanc</i>	61
Rosendale, Nouvelle-Zélande 2024, Seven Terraces <i>Sauvignon Blanc</i>	62
Terre Siciliane Bianco 2023, Bambara Da Casa <i>Catarratto</i>	13/63
Bourgogne Aligoté 2022, Joseph Drouhin <i>Aligoté</i>	66
DO Penedès 2022, Ulls de Mel <i>Xarello</i>	70
VdF 2023, Appel d'air, Les Terres Promises <i>Clairette Rose, Clairette Blanche, Ugni Blanc</i>	79
Menetou Salon 2023, Prieuré Saint-Céols, De Maistre <i>Sauvignon Blanc</i>	17/85
Chablis 2023, Émeraude, Domaine Gautheron <i>Chardonnay</i>	22/108
Santa Cruz Mountains 2021, Domaine Eden <i>Chardonnay</i>	123
Etna Bianco Caselle 2023, Aurora, Salvo Foti <i>Carricante, Minnella Bianca</i>	125
Condrieu 2021, Domaine Boissonnet <i>Viognier</i>	175
Meursault 2023, Vieux Clos de Cîteaux, Bouzereau <i>Chardonnay</i>	210
Meursault 2022, Domaine Vincent Bouzereau <i>Chardonnay</i>	270

MACÉRATION	
Osterreich 2023, Orange Moon, Wabi-Sabi <i>Grüner Veltliner, Riesling, Scheurebe</i>	71
Friuli-Venezia Giulia 2022, PG Rosa, Ferlat <i>Pinot Grigio</i>	17/81
VdF 2020, Les Premiers Récoltants, Quénard <i>Jacquère</i>	108
ROSÉ	
Cerasulo D'Abruzzo DOC 2024, Setterose <i>Montepulciano</i>	61
ROUGE	
Vino de Mesa 2023, Repos, Bodegas de Levante <i>Bobal, Tempranillo</i>	53
VdF 2022, Chapeau Melon, Jérémie Huchet <i>Gamay, Pinot Noir</i>	61
Umbria 2022, Rosso Scuderia, Della Staffa <i>Sangiovese</i>	63
Grignolino d'Asti 2023, Casalina, Rovero Fratelli <i>Grignolino</i>	13/ 65
Valpolicella Superiore 2021, Musella <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera</i>	73
Rosso di Montalcino DOC 2023, Loghi <i>Sangiovese</i>	17/85
Menetou Salon 2023, Prieuré Saint-Céols, De Maistre <i>Pinot Noir</i>	85
Haut-Médoc 2015, Château Coufran <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	89
Rosso di Montalcino DOC 2023, Loghi <i>Sangiovese</i>	89
Médoc 2020, Petit Manou, Clos Manou <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	95
Bourgogne 2023, Lucien Muzard <i>Pinot Noir</i>	19/95
Langhe 2023, Poderi Luigi Einaudi <i>Nebbiolo</i>	98
Marsannay 2023, Es-Chezots, Hervé Charlopin <i>Pinot Noir</i>	99
Saint-Emilion Grand Cru 2020, Château Haut Rocher <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec</i>	21/103
Willamette Valley 2022, Ankeny Vineyard, Teutonic <i>Pinot noir</i>	105
Hautes Côtes de Nuits 2023, Jean-Claude Boisset <i>Pinot Noir</i>	120
Givry 2022, Tradition, Domaine Ragot <i>Pinot Noir</i>	127
Auxey-Duresses 1er Cru 2022, Philippe Bouzereau <i>Pinot noir</i>	135
Amarone Della Valpolicella 2018, Dal Cero <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	190
Morgon 2022, Côte du Py, Jean Foillard (Magnum) <i>Gamay</i>	210
Châteauneuf-du-Pape 2021, Clos du Caillou, La Ré-serve 2021 <i>Grenache, Mourvèdre</i>	340

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