BAR

DOMINION

EST. 1927



COCKTAILS

MARTINIS

Dry Martini **18**
Bombay, Noilly Prat, zeste

Dirty Martini **19**
Grey Goose, sauge, olive

Tuxedo no.2 **19**
Bombay, Tio Pepe, Noilly Prat, Luxardo Maraschino, thé noir, absinthe

Vesper **18**
Bombay, Vodka, Lillet, feuille de lime



Ajouter du caviar d'esturgeon à votre martini **15**

NEGRONIS

Classique **18**
Bombay, Martini Rosso, Campari

Boulevardier **18**
Lot 40, Martini Rosso, Campari

Rosita **22**
Patrón Silver, Martini, Noilly Prat, Campari, rose

Dark Horse **18**
Torres, Martini Rosso, amaro, piment de la Jamaïque, cacao



Negroni vieilli en fût **30**
Botanist, Bordiga Rosso, Campari

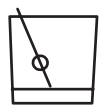
WHISKEY

Old Fashioned **18**
Lot 40, sucre, amers

Sazerac Nouveau **19**
Torres, Lot 40, Havana Club 7, fenouil, rose, absinthe

Manhattan **18**
Lot 40, Martini Rosso, amers

Penicillin **19**
Monkey Shoulder, citron, miel, gingembre



CLASSIQUES MODERNES

Espresso Martini **19**
Grey Goose, Tia Maria, espresso

Litchi Martini **17**
Absolut, Soho, citron

Pornstar Martini **18**
Absolut, fruit de la passion, Galliano, lime, Premières Bulles

Cosmopolitain **17**
Absolut, Cointreau, lime, canneberge



RAFRAÎCHISSANTS

Margarita **20**
Patrón Silver, Cointreau, lime

Martingale **18**
Bombay, St-Germain, aquavit, cardamome, prune, citron

Amaretto Sour **18**
Disaronno, Jameson, Havana Club 7, citron

Piña Colada **18**
Havana Club 3, amaro Nonino ananas, noix de coco



BULLES

French 75 **19**
Hendrick's, citron, Premières Bulles

Paloma 75 **19**
Patrón Silver, pamplemousse, Campari, lavande, Premières Bulles

Pomegranate Fizz **18**
Grey Goose, Cointreau, hibiscus, pomme-grenade, Premières Bulles

Hugo Spritz **17**
St-Germain, menthe, Premières Bulles, soda



SANS ALCOOL

Frais & Herbacé **16**
NOA Garden Gin, NOA apéritif, concombre, citron, tonic

Pétillant & Épicé **16**
NOA Garden Gin, bière de gingembre, lime

Citronné & Aromatique **16**
NOA Dry Gin, agrumes, soda, tonic

Tropical & Amer **16**
NOA Dry Gin, NOA Bitter, ananas, lime, soda



MENU

À PARTAGER

Jambon *Provisions*, figues, manchego **24**	Calmars frits, mayonnaise au chili croquant **19**
Olives **10**	Burrata, carottes, pacanes **24**
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**	Champignons croustillants, sauce BBQ **18**
Pain de campagne, sauce vierge **8**	

FRUITS DE MER

Huîtres et mignonette	6/**23** 12/**40**
Tataki de thon ahi, miso, concombre, orange	**26**
Gravlax de saumon à l'aneth	**24**
Cocktail de crevettes géantes, sauce chili	**26**
Plateau "Tout inclus"	**125**

PLATS

Cheeseburger & frites	**30**
Guédille de homard & frites	**32**
Salade César, flanc de porc croustillant	**24**
Steak & frites d'onglet, sauce au vin rouge	**42**

DESSERT

Churros maison et dulce de leche **15**

Sticky toffee pudding, mascarpone fouettée **16**

BIÈRE ET VIN

BIÈRE (10OZ - 16OZ)

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 *Xarel-lo, Macabeu, Parellada*	**14/70**
Champagne Grand Brut, Perrier-Jouet *Chardonnay, Pinot meunier, pinot noir*	**175**
Champagne, Ruinart *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier*	**195**
Champagne Brut 2015, Dom Pérignon *Chardonnay, Pinot noir*	**695**

BLANC

PGI Lasithi 2025, Lyrarakis Assyrtiko Voila *Assyrtiko*	**10/16/50**
Pinot Grigio delle Venezie 2025, Perlage *Pinot grigio*	**59**
Muscadet 2025, Clos de la Butte, Éric Chevalier *Melon de Bourgogne*	**60**
Vinho Branco do Minho '24, Tubarao, Ricardo Garrido *Loureiro*	**69**
Langhe 2025, Barale Fratelli *Arneis*	**69**
Bourgogne 2024, Baptiste Gillot *Chardonnay*	**14/22/70**
Terre Siciliane 2025, Cala Iancu, Mortellito *Grillo, Catarratto*	**15/24/73**
Franconie 2023, Check Engine, Wein Goutte! *Riesling*	**79**
D.O. Valle Del Maule, Chili 2025, Glup, Longavi *Chenin Blanc*	**81**
Vézelay 2023, Sainte Madeleine *Chardonnay*	**89**
Chablis 2024, Émeraude, Domaine Gautheron *Chardonnay*	**22/36/108**
Sancerre 2023, Domaine Cherrier *Sauvignon blanc*	**110**
VdF 2022, Vingt-Neuf, Domaine Bertin-Delatte *Chenin blanc*	**130**
Bourgogne 2022, Artemisia, Domaine Dame-Jeanne *Pinot noir*	**135**
Bourgogne Côte d'Or 2023, Arpents *Chardonnay*	**140**
VdF 2025, Poil de Lièvre, Calvez Bobinet (Magnum) *Chenin blanc*	**17/27/165**
Meursault 2023, Vieux Clos de Citeaux, Bouzereau *Chardonnay*	**220**
Saint-Aubin 1er Cru 2023, Philippe Bouzereau *Chardonnay*	**220**

ROSÉ / ORANGE

Friuli-Venezia Giulia 2022, PG Rosa, Ferlat *Pinot Grigio*	**17/27/81**
Burgenland 2024, Dope, Claus Preisinger *Blaufränkisch*	**95**
Terre d'Abruzzo 2024, La Salita, Vini Rabasco *Trebbiano*	**20/33/98**

ROUGE

IGP Méditerrannée 2021, Jean-Paul Daumen *Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Syrah*	**50**
Vermell 2024, Celler del Roure *Mando, Arcos*	**13/21/53**
Toscana 2024, Montesecondo Rosso *Sangiovese*	**55**
Blaye Côtes-de-Bordeaux 2022, Peybonhomme-les-Tours *Merlot, Cabernet franc, Malbec*	**12/19/59**
Rioja 2024, Inedito 3/3, Bodegas Lacus *Tempranillo, Garnacha, Graciano*	**63**
Rheinhessen 2023, Spätburgunder, Robert Weil *Pinot noir*	**63**
Rötlich 2022, Mischkultur, Andreas Mann *Merlot, Müller-Thurgau, Pinot noir*	**69**
Bourgogne 2024, Baptiste Gillot *Pinot noir*	**15/24/73**
Mâcon Serrières 2023, Pascerette des Vignes *Gamay*	**73**
Chianti Classico Riserva 2022, Lamole Lareale *Sangiovese*	**75**
Montsant 2023, Origen, Celler Cairats *Grenache, Carignan, Syrah, Tempranillo*	**79**
Barbera d'Alba 2023, Giacomo Fenocchio *Barbera*	**81**
VdF 2024, Will Arnold, Blue Plateau *Syrah, Gamay*	**110**
Saint-Émilion Grand Cru 2020, Château Haut-Rocher *Merlot, Cabernet Sauvignon*	**21/34/103**
Givry 2022, Tradition, Domaine Ragot *Pinot noir*	**115**
Chianti Classico Riserva 2020, Vigna la Casina, Di Cornia *Sangiovese*	**117**
Fleurie 2023, Face Nord, Domaine Chapel *Gamay*	**127**
Toscana 2020, Sassi Chiusi, Bertinga *Sangiovese, Merlot*	**130**
Barolo 2022, Virna Borgogno *Nebbiolo*	**135**
IGT Marche 2023, Di Gino, San Lorenzo (Magnum) *Montepulciano, Sangiovese*	**14/22/140**
Côte-de-Nuits-Villages 2022, René Bouvier *Pinot noir*	**155**
VdF (Bordeaux) 2022, Ormiale *Merlot, Cabernet Franc, Malbec*	**185**
Savigny-les-Beaune 2023, Les Bas Liards, Arpents *Pinot noir*	**195**

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