

Scèna

VINS BLANCS

		VERRE	BOUT.
Errazuriz Fumé Blanc	Casablanca, Chili	7,83 \$	36,00 \$
Pinot Gris Pfaff	Alsace, France	8,26 \$	38,00 \$
Vega sindoa Chardonnay	Navarre, Espagne	8,70 \$	39,00 \$
Cuvée Charlotte Domaine Les Brome	Québec, Canada		40,00 \$
Sauvignon Blanc Private Bin Marlborough	Nouvelle-Zélande	9,13 \$	42,00 \$
Assyrtiko/Athiri Argyros Atlantis	Aegan Islands, Grèce		43,00 \$
Riesling Bio, Louis Hauler	Alsace, France		49,00 \$

VIN ROSÉ

Roseline Prestige	Provence, France	7,83 \$	37,00 \$
-------------------	------------------	---------	----------

VINS ROUGES

Marius Grenache/Syrah, Chapoutier	LanguedocRouss, France	7,83 \$	36,00 \$
Valpolicella Classico Bolla	Vénétie, Italie		37,00 \$
Domaine Les Brome Cuvée Julien	Estrie, Quebec		38,00 \$
Smoking Loon	Californie, USA		39,00 \$
Erta & China Cabernet/Sangiovese	Toscane, Italie	9,13 \$	43,00 \$
12 Lunas, El Grillo y la Luna	Somontano, Espagne		46,00 \$
Fixin Domaine Charlopin	Bourgogne, France		63,00 \$
Zinfandel Seghesio, Sonoma County	Californie, USA		82,00 \$
Amarone della Valpolicella Classico	Vénétie, Italie		92,00 \$
Big Papa Cabernet Sauvignon EFESTE VINEYARDS	Washington, USA		123,00 \$

BULLES

Sieur d'Arques, Blanquette de Limoux	LanguedocRouss, France	9,57 \$	43,00 \$
Moët & Chandon Imperial Brut	Champagne, France		140,00 \$
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	Champagne, France		155,00 \$

Pourboires non inclus – **Merci de votre visite**

Scèna

BIÈRES EN FÛT

	VERRE	PINTE	PICHET
Silvercreek	7,00 \$	9,00 \$	23,00 \$
Rousse	7,00 \$	9,00 \$	23,00 \$
Blanche de Chambly	7,00 \$	9,00 \$	23,00 \$

SANGRIA

	VERRE	PICHET
Rouge / Blanche	9,00 \$	25,00 \$
Bulles	10,00 \$	28,00 \$

COCKTAILS DE LA SCENA

	VERRE	POT
Cherry coke	11,00 \$	-----
Amaretto, Gin Ungava, jus de canneberge, soda		
Popsicle Mangue	11,00 \$	-----
Aperol, Tequila, Rhum Chic Choc, nectar de mangue, crème fouettée		
Café Glacé	11,00 \$	-----
Frangelico, Coureur des bois crème, Vodka Quartz, café		
Montreal Iced Tea	11,00 \$	-----
Rhum Chic Choc, Gin Ungava, Vodka Quartz, Cidre de glace, jus de citron		
Bourbon Snow Cone	11,00 \$	-----
Jim Beam, Grand Marnier, bitter à la pêche, tranches de citron, orange et pêche		
Manguito	11,00 \$	20 \$
Rhum Chic Choc, nectar de mangue, tranches de mangue, soda		
Melonito	11,00 \$	20 \$
Tequila, Rhum blanc, cubes de melon d'eau, soda		
Amando-Coconito	11,00 \$	20 \$
Rhum Malibu, Amaretto, sirop d'orgeat, soda		

Scena

AMUSE-BOUCHES

Frites maison	5,00 \$
Gaspacho	6,00 \$
Bruschetta maison	7,00 \$
Calmars frits <i>Avec sauce à la crème sure, Sriracha, herbes et citron</i>	15,00 \$
Nachos gratinés <i>Oignons verts, olives, jalapenos, crème sure et salsa</i>	16,00 \$
Plateau de charcuterie <i>Terrine de foie de volaille, prosciutto, saucisson genoa, bresaola, légumes marinés, noix mixtes</i>	37,00 \$

PLATS PRINCIPAUX

Croque-monsieur façon Scena <i>Jambon effiloché, oignons caramélisés, gruyère sur pain de campagne</i>	15,00 \$
Salade de betteraves et ricotta <i>Betteraves rouges, betteraves chioggia, roquette, noix de Grenoble, ricotta</i>	14,00 \$
Salade seiche <i>Seiche, roquette, tomates séchées, poivrons marinés, olives et chorizo</i>	18,00 \$
Pâte d'été aux crevettes <i>Tagliatelle, crevettes, tomates, roquette, basilic, huile d'olive</i>	16,00 \$
Burger de bœuf de la Scena <i>Bacon, champignons, oignons, tomates, salade, gruyère</i>	18,00 \$
Poitrine de poulet mariné sur le grill <i>Marinade à la moutarde, thym, citron et origan</i>	20,00 \$

DESSERT

Trio de sorbets	8,00 \$
-----------------	---------