

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, Marchino, 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>	
White Negroni 17 <i>Bombay, Noilly Prat, Spitz, Jasmin</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>	
Too Soon 16 <i>Busker, Bacardi 8, Épices, Orange</i>	Bold Venture 17 <i>Busker, Amaro Cloakroom, Noix de Coco, Tabac, Rose, Agrumes</i>	

75s & SPRITZ

SIEUR D'ARQUES PREMIÈRE BULLE

For the Moment 16 <i>Bacardi, St James, Disaronno, Camomille, Pamplemousse, Bulles</i>		
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

Go Getter 17 <i>Glen Moray, Busker, Vermouth, Amaro, Poire, Sarrasin, Mélilot</i>	Islander 16 <i>Bacardi, Ananas, Pineau des Charentes, Coco, Cannelle</i>	
Martingale 16 <i>Bombay, Agavuit, St-Germain, Prunes, Cardamon, Agrumes</i>	Pimm's 15 <i>Bombay, Pimm's, Averna, Concombre</i>	
Margarita Épicée 18 <i>Cazadores, Grand Marnier, Orange, Agrumes, Chili</i>	Espresso Martini 18 <i>Vodka, Tia Maria, Espresso</i>	

SANS ALCOOL

Fin Soda Apéritivo 9	Fin Soda Mule 9
Seedlip Grove & Martini Floreale, 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, chutney, huile d'olive 21
Mac & Cheese 27	Assiette festive à partager 65
Bruschetta, ricotta fouettée, champignons 18	Piments shishitos, queso fundido 18
OEufs mimosa et caviar 12	Frites au parmesan 14
Croustilles et trempette 9	Crudités et trempettes 24
Focaccia maison, sauce vierge 7	Guédille de homard, croustilles 28
Bâtonnets de halloumi frits, chimichurri 18	

FRUITS DE MER

Huîtres et mignonette	6/25 12/44
Demi-crabe des neiges, sauce au cari vert	40
Crudo de pétoncle, pamplemousse, jalapeño, ponzu	23
Tartare de saumon, avocat, aji-amarillo, poire	26
Cocktail de crevettes, sauce chili	26
Plateau "Tout inclu"	130

GRILL

Bœuf au sésame épicé	26
Pieuvre, sauce vierge	31
Champignon King, pesto aux amandes	18
Mix Grill	41
Steak & frites de contre-filet (12oz)	48

DESSERT

Churros maison et dulce de leche
14

BIÈRE ET VIN

BIÈRES (10OZ - 16OZ)

Dominion Lager 6 / 9.5	Molson Export 7 / 11
Heineken 7 / 11	Blue Moon 7 / 11
IPA Brasseurs de Mtl 7 / 11	Petite Bourgogne 7 / 11
Miller high life <small>(BTL)</small> 8	Heineken 0.0 <small>(BTL)</small> 8
Spécial Boiler Maker <i>High Life + Shooter de Busker</i> 11 / Supersize 18	

BULLES

Cava NM, Vita Vivet, Celler Jan Vidal <i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada</i>	15/75
Valdobiadenne 2021, Prosecco Con Fondo, De Stefani <i>Glera</i>	82
Colli Aprutino Bianco Frizzante 2021, Bruco, Ausoni <i>Trebbiano</i>	95
VdF (Loire) 2021, Moussamoussettes, Domaine Mosse <i>Pineau d'Aunis, Cabernet Franc, Grolleau (Rosé)</i>	114
Champagne Brut Nature NM, Zéro, Tarlant <i>Pinot meunier, chardonnay, pinot noir</i>	120
Valdobiadenne 2021 Cuvée Nature, Bortoluz <small>(MAGNUM)</small> <i>Glera</i>	150
Champagne Brut 1er Cru, Anthocyanes, Pascal Docquet <i>Chardonnay, Pinot Noir (Rosé)</i>	260

BLANC

Patras 2022, Tetramythos <i>Roditis</i>	69
VdF 2022, Coeur de loup Chenin, Vini be good x Plan Vin <i>Chenin blanc</i>	69
Penedes 2021, El Primer de 9+ Base, Celler 9+ <i>Cartoixà, Macabeu</i>	72
Douro 2021, O Passaro Solto, Vale de Pios <i>Viosinho, Rabigato, Gouveio</i>	15/73
Peloponese 2021, Stamnaki, Denthis <i>Moschophileros</i>	88
Loire, Le Litre Bovin (1L), Hervé Villemade <i>Chardonnay</i>	17/102
Swartland 2021, Force Céleste, Johan Herman Meyer <i>Chenin Blanc</i>	102
California 2021, Chardonnay, Grayson Cellars <i>Chardonnay</i>	112
Chablis 2022, Maison de la Chapelle <i>Chardonnay</i>	25/125
Sancerre 2021, Cuvée Silex, Serge Laloue <i>Sauvignon Blanc</i>	144
Chablis 1ier Cru 2021, Louis Michel & Fils <i>Chardonnay</i>	190
Condrieu 2021, Domaine Boissonnet <i>Viognier</i>	208
Meursault 2021, Château de Melin <i>Chardonnay</i>	264

MACÉRATION

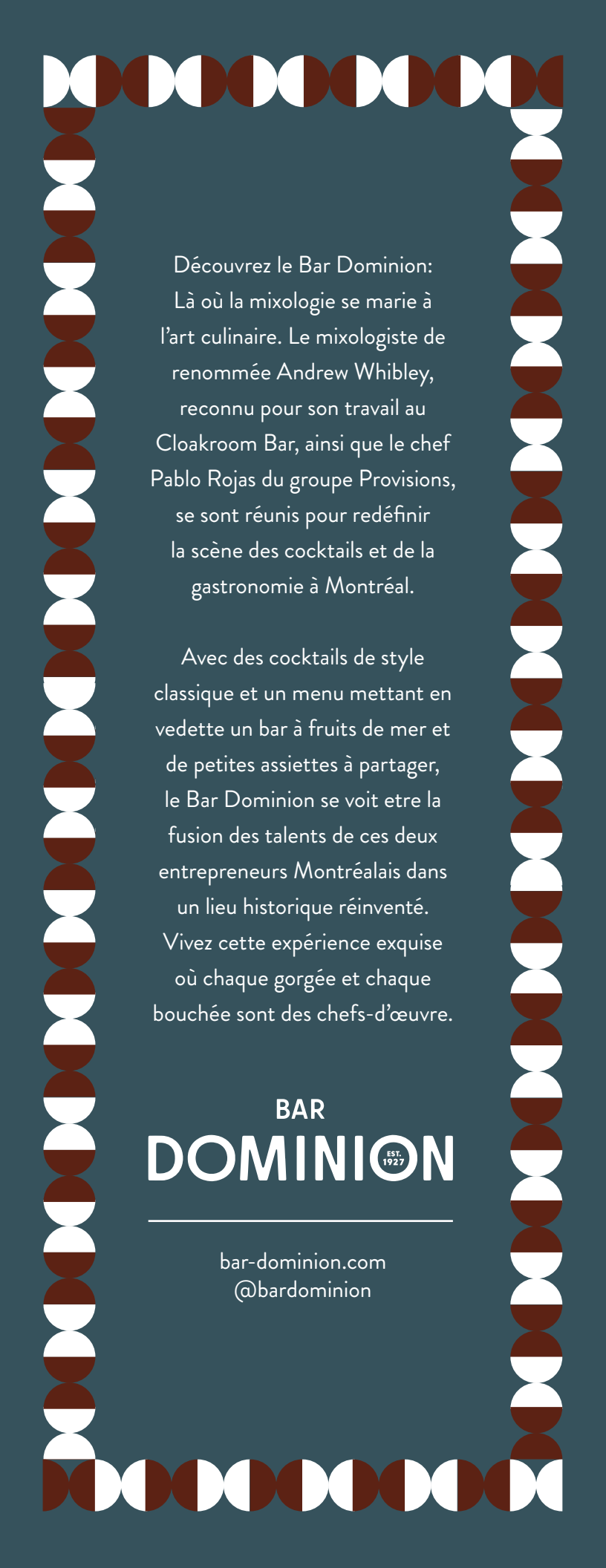
Piemonte 2018, Bubeum Macerato, Torelli <i>Piemonte</i>	72
VdF 2019, OG Orange Wine, Château Haut-Garriga <i>Sémillon</i>	79
Venezia-Giulia 2022, PG Rosa, Ferlat <i>Pinot Grigio</i>	18/90
VdF (Savoie) 2020, Les Premiers Récoltants, Claude Quénard & Fils <i>Jacquère</i>	118
VdF (Provence) 2021, Pipieou, Domaine de la Réalitière <i>Marsanne, Ugni Blanc, Bourboulenc, Macabeu</i>	145

ROSÉ

VdF 2021, Pink Paradise, Mr & Mrs Theo <i>Grenache, Syrah</i>	75
Cerasuolo d'Abruzzo 2021, Apollo, Ausonia <i>Montepulciano</i>	79
Abruzzo Rosato 2019, Lu Cuntaden, Rabasco <i>Montepulciano</i>	99
Burgenland 2022, Winifred, Gut Oggau <i>Blaufränkisch, Zweigelt</i>	148

ROUGE

Beira Interior, Biaia Vinho Tinto <i>Touriga nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz</i>	14/68
Veneto 2021, Fermovilla, Santa Colomba <i>Merlot</i>	70
VdF 2020, Coeur de loup, Vini be good x Plan Vin <i>Pinot noir</i>	15/75
Dao 2020, Pretexto, Textura Wines <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cao</i>	89
Chianti Classico 2020, Casina di Cornia <i>Sangiovese</i>	95
Ribero del Duero Crianza 2019, Convento Oreja <i>Tempranillo</i>	95
Macedonia 2020, Popolka Kokkineli, Vaimaki Family <i>Xinomavro</i>	96
Corse 2022, Le Sciacarellu, Domaine Vico <i>Sciacarellu</i>	104
Médoc 2019, Petit Manou, clos Manou <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot</i>	21/105
Bourgogne 2022, Coeur Rubis, Maison Chandesais <i>Pinot noir</i>	122
Bandol 2020, L'Amourvèdre, Domaine Les Terres Promises <i>Mourvèdre, Grenache</i>	128
Morgon 2021, Côte du Py, Jean Foillard <i>Gamay</i>	130
Barolo 2017, Erbaluna <i>Nebbiolo</i>	155
Marsannay 2020, Les Longeroies, Camille Giroud <i>Pinot Noir</i>	190



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)