



# OTAGO

Resto - Bar - Catering

## À BOIRE / TO DRINK SPECIAL HAPPY HOUR

Bière en fût / Draft beer Budweiser / Shock Top / Goose IPA / Archibald Chipie / Mill Street Cobblestone Stout	5 \$
Vin maison au verre / House Wine by the glass Pinot Grigio (blanc) / Cabernet Sauvignon (rouge)	6 \$
Old fashion Bourbon, aromatiques amers, sucre de canne , orange & confit de cerise	12 \$
Cool Cucumber Gin Gin, liqueur de melon, basilic, concombre, simple syrup, jus de lime, tonic	12 \$
Bloody Cesar Épicé Vodka, sauce worcestershire, sriracha, jus de clamato, tabasco	12 \$
Negroni Gin, campari, vermouth rosso, tranche d'orange	12 \$
Long Island Iced Tea Tequilla, vodka, rhum Blanc, tripple sec , jus de citron, coca-cola	12 \$
Manhattan Vermouth sucré, bourbon, aromatiques amers, confit de cerise et zeste d'orange	12 \$
Dirty Martini Vodka, vermouth et jus d'olive	12 \$
Mojito Lime, citron, menthe, rhum, sirop simple, tonic	12 \$
American Pie Grand Marnier, vodka zubrowka, bière blanche Cheval Blanc, purée de framboise, simple syrup, jus de citron, jus de pomme	12 \$
Cosmopolitan Vodka, triple sec, jus de canneberge, jus de lime frais	12 \$

## BAR STYLE – SPECIAL HAPPY HOUR

Calamars frits / Fried Calamari	10 \$
Calamar grillés / Grilled Calamari	10 \$
Nachos végétarien / Vegetarian Nachos	5 \$
Nachos avec porc éffiloché / Pulled pork Nachos	7 \$
Grill Cheese	5 \$
Frites maison / Home cut fries	4 \$
Frites de patate douce / Sweet potato fries	5 \$
Rondelles d'oignon / Onion rings	5 \$
Brochettes de poulet avec sauce arachide / Chicken skewers with peanut sauce	6 \$
Poutine	6 \$
Ailes de poulet / Chicken wings with Thai sauce	10 \$