

TABLEAU

BAR • BISTRO

BIÈRES PRESSIONS

DRAUGHT BEER

50cl
TBB 'Blonde Bombshell' Lager
Powell brewery X TBB Collab Hazy IPA
Dageraad 'Amber' Spéciale Belge
Persephone Dry Irish Stout

7.5

BEERS & CIDERS

Kronenbourg 1664 FR	8
Brasserie St-Sylvestre Gavroche FR	9
BC Fruit Trees Broken Ladder Cider	9
Cidre Christian Drouin Brut 75cl FR	29
Cidre Bouché Breton 75cl FR	26

SANS ALCOHOL

L'AMANDIER
orange, almond, egg white, club soda

LA PROVENÇALE
lemon juice, lavender honey, club soda

6

TABLEAU SIGNATURE COCKTAILS

LE TABLEAU GIBSON 3oz
c. 1934, World Drinks And How To Mix Them
Citadelle Gin, Dolin Vermouth de Chambéry Dry, Cocktail Onions

18

BREATHLESS 3oz
c. 2020, Tableau Bar Bistro
Hennessy VS, Dubonnet, China-China,
l.n. Mattei 'Cap Corse' quinquina, orange bitters

18

COCKTAILS

1181 1oz	12
c. 2011, Tableau Bar Bistro Gin, elderflower syrup, lemonade, sparkling wine	

LAVENDER 75 1.5oz	13
c. 2019, Tableau Bar Bistro Belvedere, lavender honey, lemon juice, soda	

LA BELLE ÉPOQUE 2oz	14
c. 2019, Tableau Bar Bistro Beefeater, Giffard framboise de ronce, pineapple & lemon juice, angostura	

PARIS COCKTAIL 3oz	15
c. 1935, Bar Napoléon, Paris Citadelle, Campari, Noilly Prat sec & rouge, bitters	

LA CARTE DES VINS

LES MOUSSEUX

POL RÉMY Brut n/v Bourgogne FR	10/47
BOISSET 'JCB No 69' Brut Rosé n/v	13/62
Crémant de Bourgogne FR	
ANTECH 'BLANQUETTE DE LIMOUX RESERVE' Brut	62
15 Limoux FR	
CL. DE LA CHAPELLE 'INSTINCT' Brut n/v Champagne FR	96
MOËT & CHANDON 'ROSÉ' Brut 04 Champagne FR	148
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN Brut n/v Champagne FR	110

LES BLANCS

L. MIQUEL 'VENDANGES NOCTURNES' Sauvignon Blanc Blend 19 Languedoc FR	9/41
ROCHE WINES 'TEXTURE' Pinot Gris 18 Penticton BC	12/57
ALAIN GUENEAU 'LA GUIBERTE' Sauvignon Blanc	16/78
18 Sancerre FR	
JOSEPH CATTIN Riesling 19 Alsace FR	11/52
DOMAINE DE LA DENANTE Chardonnay	14/68
18 Macon-Davayé FR	
FAMILLE BOUGRIER 'V' Chenin Blanc 19 Vouvray FR	12/57
VINCENT DELAPORTE Sauvignon Blanc 18 Sancerre FR	98
CHÂTEAU GAUDRELLE 'TURONIEN' Chenin Blanc	89
18 Vouvray FR	
JOIE FARM 'NOBLE BLEND' Gewürztraminer Blend	55
18 Naramata BC	
DOMAINE COLLET Chardonnay 17 Chablis FR	94
EDMOND MONNOT & FILS Chardonnay	99
12 Hautes-Côtes de Beaune FR	

LES ROSÉS

L. MIQUEL 'VENDANGES NOCTURNES' Cinsault/Syrah 19 Languedoc FR	9/41
LA GRANDE SÉOUVE 'AIX' Grenache Blend 19 Aix-en-Provence FR	14/67
ULTIMATE PROVENCE Syrah Blend 19 Côtes de Provence FR	16/76

LES ROUGES

L. MIQUEL 'VENDANGES NOCTURNES' Syrah Blend 18 Languedoc FR	9/41
ALBERT BICHOT Pinot Noir/Gamay 18 Coteaux Bourguignons FR	12/58
JEAN-MAURICE RAFFAULT Cabernet Franc 17 Chinon FR	13/62
LE VIEUX PIN 'CUVÉE VIOLETTE' Syrah 18 Oliver BC	14/68
LA STELLA '3 TO 1' Cabernet Franc Blend 18 Osoyoos BC	16/80
CHÂTEAU DE RIBEBON Cab Sauv/Merlot 15 Pessac-Léognan FR	16/73
BERNARD DEFAIX Pinot Noir 18 Bourgogne FR	77
A-F GROS Pinot Noir 17 Hautes-Côtes-de-Nuits FR	130
CLOS DE LA ROILETTE Gamay Noir 17 Fleurie FR	72
CHÂTEAU DU HUREAU 'TUFFE' Cab Franc 16 Saumur-Champigny FR	76
AUDEBERT & FILS 'LES GRANDS RANGS' Cabernet Franc 17 Bourgueil FR	75
PAINTED ROCK Cabernet Franc 16 Penticton BC	110
BILA-HAUT 'OCCULTUM LAPIDEM' Syrah/Grenache	79
15 Côtes-du-Roussillon FR	
LOUIS BERNARD Grenache/Syrah/Mourvèdre 16 Châteauneuf-du-Pape FR	129
GÉRARD BERTRAND 'GRAND TERROIR' Grenache Blend 16 Tautavel FR	68
TERROIR LA BAUME ST-PAUL Carignan/Grenache/Syrah 17 Fitou FR	68
CHÂTEAU ROUSSELLE Merlot Blend 15 Côtes de Bourg FR	74
OSOYOOS LAROSE 'LE GRAND VIN' Merlot Blend 16 Osoyoos BC	110
GRAND CORBIN MANUEL 'GRAND CRU' Merlot Blend 13 St-Émilion FR	129

GREY GOOSE®
VODKA



PRESENTS

LE FRENCH SPRITZ

LE ST-GERMAIN SPRITZ 14

St-Germain Elderflower, grapefruit juice, rosé, soda

PIÑA, PIÑA, PIÑA 15

Noilly Prat Ambré, Plantation 'Stiggins' Fancy Pineapple',
Giffard Pineapple Liqueur, pineapple juice, soda

LE FRANCITO 15

Grey Goose, Mint Infused Noilly Prat Dry, lime, soda

GOOSEBERRY 14

Grey Goose, Paisley Tea 'Organic Tart Berry', lemon,
lavender honey, soda

TORERO 15

Noilly Prat Dry, Espolon Blanco, Cointreau, lemon, soda

AMBRÉ COBBLER 12

Noilly Prat Ambré, Giffard Rhubarb Liqueur,
wine poached rhubarb

PROSE 13

Lillet Rosé, Giffard 'Manzana Verde', lime, bitters

POMMILLIONAIRE 14

Dubonnet, Odd Society 'Crème de Cassis',
No Boats On Sunday BC Cider, soda

#TABLEAUYOURMIND

Please advise your server of any food allergies. Parties of 8 or more are subject to 18% gratuity.

The consumption of raw oysters poses an increased risk of foodborne illness. A cooking step is needed to eliminate potential bacterial or viral contamination

TABLEAU

BAR · BISTRO



#TABLEAUYOURMIND