

^{FR} **Au sous-sol, sur votre gauche derrière les rideaux.**

Les compositeurs travaillent leur métier jusqu'à l'os. Ils écoutent et s'adaptent aux quatre saisons. Leurs ingrédients créent des harmonies, bougent sur des rythmes, établissent des équilibres, établissent des parallèles, capturent des émotions. Un compositeur suscite des émotions.

Bienvenu au Badin. Installez vous confortablement. Très content de vous compter parmi nous.

^{EN} Downstairs, on your left, behind the curtain.

Composers work their craft to the bone. They listen and adapt to all four seasons. Their ingredients create harmonies, move to rhythms, strike balances, draw parallels, capture emotions. A composer stirs emotions.

Welcome to Badin. Make yourself at home.

A D I
B N

PAIN MAISON | HOMEMADE BREAD

Sarrasin, epautre, mahlab (V)

Buckwheat, spelt, mahlab 4.00

OLIVES MARINÉES | MARINATED OLIVES

Argousier, carotte, cajou (V)

Sea buckthorn berry, carrot, cashew 8.00

HUMMUS | DIP

Zaatar, huile d'olive (V) 9.00

Avec boeuf 13.00

Brocoli rôti et pois chiches (V) 14.00

TREMPETTE AU CHOU KALE | KALE DIP

Moules, yogourt, noix de grenobles (*)

Mussels, yogurt, walnut 13.00

MOSAÏQUE D'AUBERGINES | EGGPLANT DIP

Kashk, noix de Grenobles, mélasse de pomme (V)

Kashk, walnut, apple molasses 13.00

BOEUF CRU AU BULGUR | LEVANTINE STYLE RAW BEEF

Ail des bois, câpron, oignon vert

Ramp, caper berry, green onions 22.00

FALAFEL FARCI | STUFFED FALAFEL

Oeuf molet, dattes, tomate (V)

Softboiled egg, date, tomato 17.00

PDT ÉPICÉES | SPICY POTATOES

Ail des bois, piments fermentés, halloumi (V)

Ramps, fermented peppers, halloumi 7.00

FATTEH

Pois chiche, champignons sauvages, cajou (V)

Chickpea, wild mushrooms, cashew 11.00

+effiloché de poulet au sumac / sumac braised chicken 15.00

A

D

I

B

N

COCKTAILS

SHIITAKE 20.00

Bar Hill, Miel, Porto, Shiitake, Maïs, Café

Bar Hill, Honey, Porto, Shiitake, Corn, Coffee

DIZZY LIPS 21.00

Rye, RinQuinQuin, Sichuan peppercorn, Amaro

Rye, RinQuinQuin, poivre du Sichuan, Amaro

MIREPOIX 19.00

Gin, Fleur De Sureau, Carrotte, Céleri

Gin, Carrot, Celery, Elderflower

LEFT FIELD 19.00

Aquavit, Orge, Seigle, Moutarde, Jalapeño, Safran Aquavit,

Barley, Rye, Mustard, Jalapeño, Saffron

TAÏGA 20.00

Mezcal, Vigne de Tomate, Vermouth Sec, Pino Mugo

Mezcal, Tomato Stem, Dry Vermouth, Pino Mugo

ODD ONE OUT 19.00

Rum, Banana, Vanilla, Milk, Cinnamon, Maraschino

Rum, Banane, Vanille, Lait, Cannelle, Maraschino

BLUE JEANS 19.00

Bleuet Sauvage, Fève tonka, vodka, Rye, Vin Blanc

Wild blueberry, Tonka Bean, Vodka, Rye, White Wine

AFTER JOE 23.00

Cognac, Coque De Cacao, Branca Menta, Cocchi Rosa, Menthe

Cognac, Cacao Husk, Branca Menta, Cocchi Rosa, Mint

Shiitake

/ 20.00

BAR HILL, MIEL, PORTO, SHIITAKE, MAÏS, CAFÉ

^{FR} J'ai découvert le Barr Hill Gin pour la première fois au Majestique et on m'a servi le meilleur gin martini que j'ai bu à ce jour. Barr Hill me rappelle mon enfance au chalet, des odeurs de forêt et de champignons sauvages. Quand je l'ai utilisé pour la première fois, j'ai traqué les profils aromatiques que j'avais en tête comme des pistes. J'ai d'abord infusé des champignons séchés trouvés dans mon garde-manger avec de l'eau et un peu de sucre, puis j'ai pris une bouffée, et j'ai instantanément pensé à cette odeur de maïs en fermentation dans une distillerie de bourbon. J'ai donc ajouté une conserve de maïs à mon mélange. Trop sucré. Les odeurs de champignon et de forêt m'ont orienté vers le bois et le cuir, j'ai donc tenté le Porto. Toujours trop sucré. À force d'y réfléchir, la fatigue est arrivée, j'en ai profité pour me faire un café. Et c'est en ajoutant quelques gouttes de cet Espresso italien amer au mélange que j'ai pu créer un des meilleurs cocktails de ma carrière.

BAR HILL, HONEY, PORTO, SHIITAKE,
CORN, COFFEE

^{EN} I was first introduced to Bar Hill gin at Majestique—that night, I had the most beautiful martini I've ever had. Bar Hill reminds me of the forest and of wild mushrooms from my childhood. When I first used it, I followed the flavour profiles in my head like a trail. I infused some dry mushrooms from my pantry with water and a little bit of sugar, took a whiff and instantly thought of the smell of corn mash fermenting at a bourbon distillery. I grabbed a can of corn from the pantry. Too sweet. Mushrooms and forest steered me to wood and leather, so I reached for port. Still too sweet. I was tired of overthinking, so I made myself a coffee. By adding a few drops of an old, bitter Italian espresso to the concoction, I created the best cocktail I've made in my career thus far.

Sucre ● ● ● ● ○

Amertume ● ● ○ ○ ○

Acidite ● ● ○ ○ ○

ABV
13.50%



Dizzy Lips

/ 19.00

RYE, RINQUINQUIN, POIVRE DU SICHUAN,
AMARO

FR Celui-ci tourne entièrement autour du RinQuinQuin, une magnifique liqueur de pêche créée au XVIII siècle en Provence. Son parfum et son goût inimitables de vin rustique demandaient une touche de chêne américain, alors j'ai suivi mon instinct de vigneron jusqu'au Rye.

RYE, RINQUINQUIN, SICHUAN
PEPPERCORN, AMARO

EN This one's built solely around RinQuinquin, a beautiful peach liquor that was created in the XVIII century in Provence. Its unmistakable smell and taste of cheap wine needed a touch of American oak, so I followed my winemaker instinct all the way to Rye.

Sucre		ABV 13.33%	
Amertume			
Acidité			

Mirepoix

/ 19.00

GIN, FLEUR DE SUREAU, CARTOTTE, CÉLERI

FR Le sucre, l'acidité et l'alcool sont à la mixologie ce que l'oignon, la carotte et le céleri sont à la cuisine française, la Sainte Trinité. J'ai fusionné ces deux mondes dans un seul verre, et obtenu une touche d'acidité, une pointe de douceur et un souffle d'air frais.

GIN, CARROT, CELERY, ELDERFLOWER

EN Sugar, acid and spirit are to mixology what onion, carrot and celery are to French cooking—the Holy Trinity. I merged both worlds into one glass and ended up with a touch of tang, a tinge of sweetness, and a whiff of fresh air.

Sucre	● ● ○ ○ ○
Amertume	○ ○ ○ ○ ○
Acidité	● ● ● ○ ○

ABV
17.50%



AQUAVIT, ORGE, SEIGLE, MOUTARDE,
JALAPEÑO, SAFRAN

FR 29 Septembre 2004. Nos Amours jouent leurs derniers matchs contre les Marlins de Miami au Stade. J'ai 10 ans. J'ai mon gant de baseball dans une main et un hot-dog all dress dans l'autre. Le gars derrière moi me renverse sa bière dessus, évidemment.

AQUAVIT, BARLEY, RYE, MUSTARD,
JALAPEÑO, SAFFRON

EN September 29, 2004. The Montreal Expos are playing their last game against the Miami Marlins at the Olympic Stadium. I'm 10 years old. I have my baseball glove in one hand and an all-dressed hot dog in the other, of course. The guy behind me spills his beer all over me, of course.

Sucre	● ● ● ○ ○	ABV 18.33%	
Amertume	● ○ ○ ○ ○		
Acidité	● ● ● ○ ○		

Taïga

/ 20.00

MEZCAL, VIGNE DE TOMATE, VERMOUTH
SEC, PINO MUGO

FR Les conifères effleuraient nos épaules. La fumée du feu de camp ne quittait jamais nos vêtements. On se levait avec le soleil et on pêchait pendant des heures. Taïga me ramène directement aux étés passés au chalet de mon grand-père Hector, à Notre-Dame-du-Laus.

MEZCAL, TOMATO STEM, DRY VERMOUTH,
PINO MUGO

EN Conifers brushed our shoulders. Campfire smoke never left our clothes. We'd rise with the sun and fish for hours on end. Taïga takes me right back to summers spent at my grandfather Hector's cottage in Notre-Dame-du-Laus.

Sucre

Amertume

Acidité

●

●

○

○

○

○

○

○

○

○

●

◐

○

○

○

ABV

16.20%

🍷

8

Odd One Out / 19.00

RUM, BANANE, VANILLE, LAIT,
CANNELLE, MARASCHINO

FR On est en plein hiver. J'étais assis à mon bureau, en plein brainstorming sur ce projet de fou en dessous du Heni. Les produits frais et locaux n'étant pas disponibles, je suis parti pour l'extrême opposé, des bananes. Je sais qu'il existe des liqueurs de banane sur le marché, mais aucune ne m'a vraiment satisfait, j'ai donc fait la mienne. J'ai essayé de reproduire le banana split de ma grand-mère, sauf que je l'ai complètement clarifié, le cocktail est donc transparent. Ça a demandé un tas d'essais et un bon bout de temps. Blender, décongélation, xanthan, agar-agar, lait de chèvre, lait de vache, lait non filtré ... Voici le résultat.

RUM, BANANA, VANILLA, MILK,
CINNAMON, MARASCHINO

EN It was dumping snow. I was sitting at my desk brainstorming for that crazy new project under HENI. Fresh, local ingredients were non existent, so I went for the polar opposite—bananas. I knew there were banana liqueurs out there, but none of them felt real, so I made my own. I set out to recreate the banana split from my grandmother's cookbook, only I clarified it—this cocktail is transparent. It took a ton of tries and a ton of days—blending, freezing, unfreezing, xanthan gum, agar agar, goat milk, cow milk, unfiltered milk. This is the result.

Sucre ● ● ● ● ○

Amertume ○ ○ ○ ○ ○

Acidité ● ● ○ ○ ○

ABV
16.66%



Blue Jeans / 19.00

BLEUET SAUVAGE, FÈVE TONKA, VODKA,
RYE, VIN BLANC

FR Ce petit numéro rend hommage aux bleuets du Lac Saint-Jean, fierté de notre région, dans leur forme la plus pure et la plus sauvage, doigts tachés compris.

WILD BLUEBERRY, TONKA BEAN, VODKA,
RYE, WHITE WINE

EN This little number celebrates Lac Saint-Jean blueberries, our region's pride and joy, in their truest, wildest form, stained fingers and all.

Sucre ● ● ● ● ○

Amertume ○ ○ ○ ○ ○

Acidité ● ● ○ ○ ○

ABV
13.00%



After Joe

/ 23.00

COGNAC, COQUE DE CACAO, BRANCA
MENTA, COCCHI ROSA, MENTHE

FR C'est Flo qui t'a envoyé, ou Laura ? Des soupçons amers de chocolat, de menthe, de chêne brûlé, et un peu de Beef, composent ce véritable digestif.

COGNAC, CACAO HUSK, BRANCA MENTA,
COCCHI ROSA, MINT

EN Did Flo send you, or was it Laura? Bitter soupçons of chocolate, mint, charred oak—and a bit of Beef—make up this true digestif.

Sucre ● ● ○ ○ ○

Amertume ● ● ○ ○ ○

Acidité ○ ○ ○ ○ ○

ABV
24.00%



MOCKTAILS

CAN I TAKE THIS, CHEF?

14.00

Poivron Jaune, Coriandre, Menthe, Persil, Citron

Yellow Bell Pepper, Cilantro, Mint, Parsley, Lemon

BLEUET + TONKA BEAN

14.00

Cordial De Bleuets Sauvages, Fève Tonka, Tonique

Housemade Blueberry Cordial, Tonka Bean, Tonic Soda

^{FR} **L'expérience du Salon Badin est au-delà de l'alcool.
Demandez-nous pour nos options saison.**

^{EN} The Salon Badin experience goes beyond booze.
Ask us for our seasonal options

Can I Take This, Chef? / 14.00

POIVRON JAUNE, CORIANDRE, MENTHE,
PERSIL, CITRON

FR Mon expérience en mixologie ne vient pas des bars à cocktails, mais des restaurants. Là-bas, les cocktails ne sont pas toujours la priorité, alors il faut faire avec ce qu'on a, c'est-à-dire ce qu'il y a dans le frigo.

YELLOW BELL PEPPER, CILANTRO, MINT,
PARSLEY, LEMON

EN My experience in mixology doesn't stem from cocktail bars—it's from restaurants. There, cocktails aren't always top priority, so you have to work with what you have—which is whatever's in the walk-in fridge.

Sucre●●○○○

Amertume●○○○○

Acidite●●●○○

ABV

00.00%

Bleuet + Tonka Bean / 14.00

CORDIAL DE BLEUET MAISON, SODA
TONIQUE

FR Des bleuets sauvages laissés presque entièrement
à eux-mêmes.

HOUSEMADE BLUEBERRY CORDIAL, TONIC
SODA

EN Wild blueberries left almost entirely to their
own devices.

Sucre	● ● ● ● ○
Amertume	● ○ ○ ○ ○
Acidite	● ● ○ ○ ○

ABV
00.00%

