

TABLEAU

BAR · BISTRO

cocktails

TO START

THE LAST KIR

rosemary infused vodka, cassis,
blackberry shrub, sparkling wine
~ 12

1181

gin, elderflower syrup,
lemonade, sparkling wine
~ 11

HOUSE

LA POMME

bourbon, ginger liquor, lime juice,
spiced syrup, apple juice
~ 11

FEMME ROUGE

spiced rum, red wine,
orgeat lime juice
~ 11

SEVENTH SANCTION

havana 7, apricot, orange pekoe tea,
lemon juice, bitters
~ 12

THE ZAPATISTA

mezcal, punt e mes maraschino,
chocolate bitter
~ 14

CLASSICS

THE BRITISH TAKE MANHATAN

vanilla rooibos infused rye,
cinzano orancio
~ 12

CONCORD

gin, violette liquor elderflower,
lemon juice
~ 11

CITY OF LIGHTS

hennessy vs, grand marnier,
sherry lemon juice, bitters
~ 13

START & FINISH

rye, fernet branca,
pernod rinse
~ 13

“THE DRAWING BOARD”

FOLLOW THE EVOLUTION OF ONE COCKTAIL

*Every month we experiment with the flavours of
various alcohols, juices, herbs and liquids.
See, taste and experience The Drawing Board –
make sure to ask about its current progression.*

~ 12



TableauBarBistro



@TableauBistro



@TableauBarBistro

NON-ALCOHOLIC

SILK ROAD ELIXIR

ginger honey, green tea,
lemon

SPICED APPLE MULE

organic apple cider,
lime juice, ginger beer

COCHINCHINA

coconut water, rose water syrup,
lime juice

~ 6

DRAFT BEERS

BC ON TAP 16oz

Blonde Bombshell Lager
33 Acres of Ocean APA
Strange Fellows Farmhouse Saison
Guest Tap
~ 6.75

BOTTLED BEERS

Mill St. Organic Lager *ON* ~ 8
Kronenbourg 1664 *FR* ~ 8
Brasserie St-Sylvestre Gavorche *FR* ~ 9
Brasserie des Sources Bellerose IPA *FR* ~ 9
Brasserie des Légendes Hercule Stout *BEL* ~ 11
Left Field Cider Co. Big Dry *BC* ~ 11

TABLEAU

BAR · BISTRO

wines

SPARKLING

	gl	btl
JEAN-LOUIS Blanc de Blancs Brut <i>n/v Burgundy FR</i>	12	55
CHÂTEAU GAMAGE Crémant de Bordeaux <i>10 Bordeaux FR</i>	14	65
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL Brut <i>n/v Champagne FR</i>	20	100
☼ MARIE-PIERRE MANCIANT BRUT Crémant de Bourgogne <i>n/v Burgundy FR</i>		75
☼ ANDRÉ ET MIREILLE TISSOT Crémant du Jura Rosé <i>n/v Jura FR</i>		92

WHITES

LES MOUGINELS Picpoul DE PINET <i>14 Languedoc FR</i>		39
☼ LA PÉPIÈRE 'DOMAINE DE LA PÉPIÈRE' MUSCADET Melon De Bourgogne <i>14 Loire FR</i>	13	58
☼ QUINTA DO AMEAL 'VINHO VERDE' Loureiro <i>13 Ponte De Lima PT</i>		50
MONTE DEL FRA 'CA DEL MAGRO' Garganega/Trebbiano <i>12 Verona IT</i>		50
☼ PIERRE SPARR 'DIAMANT' Pinot Blanc <i>13 Alsace FR</i>		55
☼ ZINCK Riesling <i>14 Alsace FR</i>	11	53
HUBERT BROCHARD SANCERRE Sauvignon Blanc <i>13 Loire FR</i>	16	75
PARETO'S BLEND Viognier/Syrah <i>14 Okanagan Valley BC</i>		59
GARNIER & FILS CHABLIS Chardonnay <i>13 Burgundy FR</i>		65
WILD GOOSE Gewürztraminer <i>13 Okanagan Valley BC</i>		55
MAISON NICOLAS PERRIN CROZES-HERMITAGE Marsanne <i>11 Rhône FR</i>		68
LAUGHING STOCK Pinot Gris <i>14 Naramata BC</i>	11	53
ODÉ D'AYDIE Petit/Gros Manseng <i>13 Pacherenc Du Vic Bilh Sec FR</i>		62
☼ CHÂTEAU DE NAGES VIELLES VIGNES Roussanne Blend <i>12 Rhône FR</i>	15	72
☼ A. MONMOUSSEAU 'TURONIEN' VOUVRAY Chenin Blanc <i>13 Loire FR</i>	14	68
BILLAUD-SIMON 1ER CRU Chablis Chardonnay <i>12 Burgundy FR</i>		119
☼ BARTIER BROS. 'BARREL FERMENTED' Chardonnay <i>13 Oliver BC</i>	15	70
ROAD 13 'JACK POT' Viognier/Roussanne/Marsanne <i>13 Okanagan Valley BC</i>		70
☼ YVES CUILLERON Viognier <i>14 N.Rhône FR</i>		90

ROSE

SOMMELIER SELECTION by the glass	MP	MP
☼ CLOS CIBONNE 'CUVÉE PRESTIGE' CRU CLASSÉ Tibouren <i>12 Côtes de Provence FR</i>		90

REDS

CLOS DE LA ROILETTE 'FLEURIE' Gamay Noir <i>13 Beaujolais FR</i>		75
DOMAINE PETITJEAN 'LES BOISSEAUX' Pinot Noir <i>12 Côtes d'Auxerre FR</i>	13	60
☼ SAUVESTRE ALOXE-CORTON 1ER CRU 'LES MARÉCHAUDES' Pinot Noir <i>10 Burgundy FR</i>		130
☼ SCHUG Pinot Noir <i>13 Sonoma Coast US</i>		86
☼ MANOIR DE LA TÊTE ROUGE 'BAGATELLE' Cabernet Franc <i>13 Loire FR</i>		64
STEFANO FARINA 'LE BOCCE' CHIANTI CLASSICO Sangiovese <i>11 Tuscany IT</i>		55
GEORGES VIGOUROUX 'GOULEYANT' Malbec <i>12 Cahors FR</i>		45
CHÂTEAU ROUSSELLE Bordeaux Cab/Merlot <i>11 Bordeaux FR</i>	13	60
DOMAINE DE LA RENJARDE CÔTES DU RHÔNE Grenache Blend <i>12 S.Rhône FR</i>	15	70
☼ DOMAINE RASPAIL-AY Grenache <i>13 Gigondas FR</i>		89
☼ NICHOL Syrah <i>13 Naramata BC</i>	12	55
☼ PUZELAT-BONHOMME 'IN COT WE TRUST' Malbec <i>12 Loire FR</i>		80
OYOYOOS LAROSE 'PETALES' Merlot Blend <i>12 Okanagan BC</i>	14	65
☼ LE SOULA 'TRIGONE L13' Syrah/Carignan/Grenache <i>13 Roussillon FR</i>		75
CALLIOPE 'FIGURE EIGHT RED' Syrah/Merlot <i>13 Okanagan Valley BC</i>		50
☼ S. VEDEAU 'LES HAUTS GRANITES' CROZES-HERMITAGE Syrah <i>12 N.Rhône FR</i>		89
☼ E.GUIGAL CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Grenache Blend <i>09 S.Rhône FR</i>		145
LA MASSA Sangiovese/Cab/Merlot <i>12 Tuscany IT</i>		92
VIETTI PERBACCO Nebbiolo <i>12 Langhe IT</i>		104
☼ CHÂTEAU BOUSCASSÉ MADIRAN Tannat/Cabernet <i>09 Madiran FR</i>		62
LA RIOJA ALTA 'VINA ARANA' Tempranillo <i>06 Rioja SP</i>		90
CHÂTEAU BIBIAN HAUT-MÉDOC Bordeaux-Cab/Merlot <i>10 Bordeaux FR</i>		90
3 TO 1 Syrah/Sangiovese <i>11 Walla Walla US</i>	18	90
PAINTED ROCK Syrah <i>12 Okanagan Valley BC</i>		90
LAUGHING STOCK VINEYARDS 'PORTFOLIO' Cab/Merlot <i>13 Okanagan Valley BC</i>		96

PLEASE ASK TO SEE OUR RESERVE WINE LIST

☼ made using organic, biodynamic or natural wine practices

BRUNCH LUNCH DINNER DRINKS TAKEOUT