

Menu été/summer 2023



"Get here fast. Take it slow."

Ouvert tous les jours! Open daily!

  @snowbirdtikibar

VISITEZ NOTRE TERRASSE SUR LE TOIT
CHECK OUT OUR ROOFTOP PATIO



OUVERT AU PUBLIC JUSQU'À TRÈS TARD!
OPEN TO THE PUBLIC UNTIL VERY LATE!

INTERNATIONAL DUMPLING DAY

MARDI 26 SEPTEMBRE

6 DUMPLINGS POUR 6\$ À L'ACHAT D'UN COCKTAIL TIKI



CLASSIC

Légende

 Demanda un mocktail
Ask for a mocktail

 Texte ton ex
Text your ex

 Prends congé demain
Call in sick tomorrow

 Perds ton cellulaire...encore!
Lose your cellphone...again!



MAI TAI

Le cocktail Tiki par excellence! Son nom est tiré de l'expression Tahitienne "Mai Tai-Roa Aé" signifiant "Le meilleur au monde!". Fait avec Plantation Dark, Appleton Estate, Cointreau, jus de lime frais et notre sirop d'orgeat maison.

The ultimate Tiki cocktail! Its name is taken from the Tahitian expression "Mai Tai-Roa Aé" meaning "The best! Out of this world!". Made with Plantation Dark, Appleton Estate, Cointreau, fresh lime juice and our house orgeat syrup.

15\$ ou/ou 40\$ avec verre souvenir/with souvenir mug
→→→

ZOMBIE

Attention! Ce cocktail porte bien son nom. À prendre en considération avant d'en commander un second. Fait avec Plantation Dark, Appleton Estate, jus de lime frais, jus de pamplemousse, jus d'ananas et falernum maison.

Caution! This cocktail lives up to its name so keep that in mind when considering round two. Made with Plantation Dark, Appleton Estate, fresh lime juice, grapefruit juice, pineapple juice and house falernum.



17\$
→→→

PAINKILLER

Créé dans les années 70 au Soggy Dollar Bar des Îles Vierges Britanniques, cette potion vous soulagera de toute souffrance. Fait avec Plantation Dark, Cachaça, jus d'orange, jus de lime frais, Don Gardenia's mix et notre sirop de coconut frais.

Born in the 70's at the Soggy Dollar Bar located in the British Virgin Islands, this potion will cure what ails ya. Made with Plantation Dark, Cachaça, orange juice, pineapple juice, fresh lime juice, Don Gardenia's mix and fresh coconut syrup.

15\$
→→



JUNGLE BIRD

Servi comme cocktail de bienvenue au Aviary Bar du Hilton Kuala Lumpur dans les années 70, son nom fait référence aux nombreux oiseaux tropicaux pouvant être aperçus à travers l'une des fenêtres du bar à l'époque. Fait avec Appleton Estate, Campari, jus d'ananas et jus de lime frais.

Served as a welcome cocktail at Hilton Kuala Lumpur's Aviary Bar in the 70s. Its name was inspired by the many tropical birds seen through one of the bar's windows at the time. Made with Appleton Estate, Campari, pineapple juice and fresh lime juice.

15\$ ou/ou 40\$ avec verre souvenir/with souvenir mug
→→



PIÑA COLADA

Le cocktail national de Puerto Rico! Le célèbre Piña Colada est un incontournable...surtout si vous aimez être pris sous la pluie. Fait avec Plantation 3 Stars, jus d'ananas, jus de lime frais et sirop de coconut.

Puerto Rico's national cocktail! The world famous Piña Colada is a must...especially if you enjoy being caught in the rain. Made with Plantation 3 Stars, pineapple juice, fresh lime juice and coconut syrup.

15\$ ou/ou 40\$ avec verre souvenir/with souvenir mug
→→



BLUE HAWAII

Inventé en 1957 par Harry Yee, bartender au Hilton's Hawaiian Village de Waikiki, le Blue Hawaii visait à promouvoir le Blue Curaçao, une liqueur à saveur d'orange qui lui donne sa couleur distincte. Le nôtre est fait avec vodka, Cointreau, jus d'ananas, jus de citron frais, Angostura Orange et une bonne dose de Blue Curaçao...naturellement.

Invented in 1957 by Harry Yee, bartender at Hilton's Hawaiian Village in Waikiki, the Blue Hawaii was created to help promote Blue Curaçao, the orange flavored liqueur giving it its distinct color. Ours is made with vodka, Cointreau, pineapple juice, fresh lemon juice, Angostura Orange bitters and healthy dose of Blue Curaçao...of course.

15\$ ou/ou 40\$ avec verre souvenir/with souvenir mug
→→



HURRICANE

Créé par nécessité afin d'écouler son inventaire de rhum, le Hurricane est né durant la Seconde Guerre mondiale et provient du célèbre bar Pat O'Brien's en Nouvelle-Orléans. Il est servi dans un verre rappelant les formes d'une lampe à l'huile traditionnelle portant le même nom. Une savoureuse combinaison de Plantation Dark, Plantation 3 Stars, jus d'orange, jus de lime frais, purée de fruit de la passion et grenadine.

Created out of necessity during the Second World War, the Hurricane was invented at New Orleans's famous Pat O'Brien's as a way to sell off the bar's rum inventory. It's served in a glass reminiscent of old oil lamps bearing the same name. A tasty combination of Plantation Dark, Plantation 3 Stars, orange juice, fresh lime juice, passion fruit purée and grenadine.

16\$
→→→

COBRA'S FANG

Inventé dans les années 40 par Donn Beach du légendaire restaurant Hollywoodien Don The Beachcomber, le Cobra's Fang était l'un des nombreux cocktails aux noms inusités évoquant un sentiment de faux-danger. Notre version est composé d'un mélange hautement venimeux de Plantation Dark, Cachaça, jus de lime frais, jus de pamplemousse, grenadine, falernum, purée de fruit de la passion et absinthe.

Invented in the 40s by Donn Beach, the Cobra's Fang was one of many cocktails with theatrical names served at his legendary Hollywood restaurant Don The Beachcomber. It meant to evoke a sense of faux-danger as part of the exotic tropical mood set there. Our version is a highly venomous blend of Plantation Dark, Cachaça, fresh lime juice, grapefruit juice, grenadine, falernum, passion fruit purée and absinthe.

17\$ ou/ou 65\$ avec verre souvenir/with souvenir mug
→→→



SATURN

Le Saturn est vraiment d'un autre monde! Cocktail gagnant soumis par Joseph Galsini au IBA (International Bartenders Association) World Cocktail Competition de 1967, son nom s'inspirait des fusées Saturn V qui ont propulsé l'homme sur la Lune. À base de gin, falernum, jus de citron frais, purée de fruit de la passion et sirop d'orgeat maison.

The Saturn is truly out of this world! The winning cocktail submitted by Joseph Galsini at IBA (International Bartenders Association) World Cocktail Competition in 1967, its name was inspired by the Saturn V rockets that propelled men to the Moon. Made with gin, falernum, fresh lemon juice, passion fruit purée and homemade orgeat syrup.

15\$
→→

RUM RUNNER

Le Rum Runner vit le jour à la fin des années 50 au Holiday Isle Tiki Bar (maintenant le Postcard Inn) situé à Islamorada dans les Keys en Floride. Il s'inspire du nom donné aux gens qui se livraient au commerce illégal de contrebande d'alcool durant la Prohibition. Le nôtre est fait avec Plantation Dark, Plantation 3 Stars, liqueur de mûre, liqueur de banane, jus d'orange, jus d'ananas et grenadine. Tellement bananel!

The Rum Runner was invented in the late 1950s at the Holiday Isle Tiki Bar (now the Postcard Inn) located in Islamorada in the Florida Keys. It is inspired by the name given to people who engaged in the illegal trade of contraband alcohol during Prohibition. Ours is made with Plantation Dark, Plantation 3 Stars, blackberry liqueur, banana liqueur, orange juice, pineapple juice and grenadine. This sh*t is babanasi!

17\$ ou/ou 40\$ avec verre souvenir/with souvenir mug
→→→



NAVY GROG

Larguez les amarres! Inspiré de la boisson à base d'eau et de rhum servie aux marins de la Royal Navy du 18e siècle afin de prévenir le scorbut, notre Navy Grog est une excellente source de Plantation Dark, Appleton Estate, jus de lime frais, jus de pamplemousse, purée d'orange sanguine, sirop de miel et sirop de cannelle.

All aboard! Inspired by the rum and water based drink served to 18th century Royal Navy sailors as a way to prevent scurvy, our Navy Grog is an excellent source of Plantation Dark, Appleton Estate, fresh lime juice, grapefruit juice, blood orange purée, honey syrup and cinnamon syrup.

16\$
→→→

NEW SCHOOL

Légende

 Demande un mocktail
Ask for a mocktail

 Texte ton ex
Text your ex

 Prends congé demain
Call in sick tomorrow

 Perds ton cellulaire...encore!
Lose your cellphone...again!



ELVIS WONG

Cocktail de fortune fait avec Plantation Dark, liqueur de pêche, brandy, jus d'ananas, jus de citron frais et bière de gingembre. Souvent imité. Jamais égalé!

Fortune cocktail made with Plantation Dark, peach liqueur, brandy, pineapple juice, fresh lemon juice and ginger beer. Can't go Wong with this one!

15\$ ou/ou 40\$ avec verre souvenir/with souvenir mug
→→

MOTHER OF PEARL

Un véritable cadeau de la mer fait avec Plantation 3 Stars, Cachaça, Cointreau, jus de lime frais, Don Gardenia's mix et sirop de coconut.

A true gift from the sea made with Plantation 3 Stars, Cachaça, Cointreau, fresh lime juice, Don Gardenia's mix and coconut syrup.

16\$
→→→



SWEET CAROLINE

Good times never tasted so good! Fait avec gin, Sureau Rosemont, Blue Curaçao, jus de citron frais, soda et concombre.

Made with gin, Sureau Rosemont, Blue Curaçao, fresh lemon juice and cucumber.

15\$
→→

FLAMINGO SOUR

Bois la vie en rose avec cet élixir fait à base de Plantation 3 Stars, Sureau Rosemont, Lillet, jus de citron frais, sirop d'hibiscus, Falernum, blanc d'oeuf et absinthe.

Feel prettier in pink with this elixir. Plantation 3 Stars, Sureau Rosemont, Lillet, fresh lemon juice, hibiscus syrup, Falernum, egg white and absinthe.

15\$
→→



ORIGAMI

Inspiré du Aku Aku, ce breuvage est conçu tout en délicatesse avec Plantation 3 Stars, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de lime frais et menthe.

A delicately designed beverage inspired by the Aku Aku. Made with Plantation 3 Stars, peach liqueur, pineapple juice, fresh lime juice and mint.

15\$ ou/ou 40\$ avec verre souvenir/with souvenir mug
→→

JUNGLE FEVER

Combats la canicule avec ce cocktail à la fois épicé et rafraîchissant. Fait avec tequila, liqueur de mûres, jus de lime frais, sirop de miel, Angostura et Scrapy's Bitters Fire Tincture.

Beat the heat with this spicy yet refreshing cocktail. Made with tequila, blackberry liqueur, fresh lime juice, honey syrup, Angostura and Scrapy's Bitters Firewater.

16\$
→→→



VOODOO

Voodoo! Voodoo! On a jeté un sort sur vous! Cocktail très envoûtant fait de cachaça, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de citron frais, sirop de cannelle et grenadine.

Voodoo! Voodoo! We put a spell on you! Highly bewitching cocktail made with cachaça, peach liqueur, pineapple juice, fresh lemon juice, cinnamon syrup and grenadine.

15\$
→→

Veillez nous aviser de toute allergie ou contrainte alimentaire / Please notify us of any food allergy or restriction.

SHARING IS CARING

Punch à partager idéal pour 2 à 4 plaisanciers / Shareable punch ideal for 2 to 4 adventurers



GARDEN PARTY

Punch rafraîchissant à déguster sur le bord de la piscine. Fait avec Plantation Dark, Blue Curaçao, gin, jus de pampleousse, jus d'ananas et jus de lime frais.

A refreshing poolside punch made with Plantation Dark, Blue Curaçao, gin, grapefruit juice, pineapple juice and fresh lime juice.

40\$

VOLCANO BOWL

Mélange très explosif fait avec Plantation Dark, Appleton Estate, gin, Cachaça, jus d'ananas, jus de lime frais et grenadine.

Truly explosive blend made with Plantation Dark, Appleton Estate, gin, Cachaça, pineapple juice, fresh lime juice and grenadine.

45\$



SCORPION BOWL

Punch désaltérant avec du "piquant" fait à base de tequila, brandy, gin navy strength, jus de citron frais, jus d'orange, sirop d'orgeat maison et sirop de cannelle.

Thirst quenching punch with a "sting" made from tequila, brandy, navy strength gin, fresh lemon juice, orange juice, homemade barley syrup and cinnamon syrup.

45\$

BERMUDA'S TRIANGLE

Faites disparaître votre soif avec ce punch mystérieux à base de Plantation 3 Stars, Cointreau, Cachaça, Blue Curaçao, jus de citron frais, sirop de miel, purée de fruit de la passion et purée d'orange sanguine.

Make your thirst mysteriously disappear with this Plantation 3 Stars punch, Cointreau, Cachaça, Blue Curaçao, fresh lemon juice, honey syrup, passion fruit puree and blood orange puree.

50\$



BIÈRES

Blue Moon	8\$
Heineken	8\$
Miller High Life	8\$
Sol	8\$
Red Stripe	9\$
Tsingtao	9\$

..... bière de microbrasserie / craft beer

Tiki Sour Cassis	13\$
Ukulele IPA	13\$

SNACKS

Dumplings ⁽⁸⁾

Choix de porc ou légumes. Cuits vapeur.
Choice of pork or vegetable. Steamed.

14\$

Grilled Cheese Deluxe

Suisse, Gruyère, provolone et cheddar fort. Servi avec chips.
Swiss, Gruyère, Old Cheddar. Served with chips.

14\$

Cubano

Jambon, fromage suisse, cornichons, mayonnaise et moutarde dijon. Servi avec chips.
Ham, Swiss cheese, pickles, mayonnaise and dijon mustard. Served with chips.

15\$

