

^{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

CEVICHE (7.00)

Ceviche du moment, amélanchier, jalapeno, masa bleue

Seasonal ceviche, Saskatoon berry, jalapeno, blue masa

CROSTINI ET CHARCUTERIE (12.00)

Crostini de charcuteries, shishito, ricotta, figue

Charcuterie crostini, shishito, ricotta, fig

NOUILLE AU BEURRE DE PEANUT (3.00)

Nouilles au beurre d'arachide, sésame, chili croustillant, vinaigre noir

Peanut butter noodle, sesame, chili crisp, black vinegar

POULET KUSHIKATSU (6.00)

Kushikatsu de poulet, kewpie, shitake, maïs mariné

Chicken kushikatsu, kewpie, shitake, marinated corn

BURGER AU BŒUF VIEILLI (13.00)

Burger de boeuf vieilli, Compté, oignons au Porto, sauce poivre vert

Aged beef burger, Compté, port wine onions, green peppercorn sauce

POMME DE TERRE FARCIE (5.00)

Pomme de terre ratte farcie, sauce gribiche, bourgot

Stuffed potato skin, gribiche sauce, sea snails

SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE (8.00)

Sandwich à la crème glacée, glace au tabac, caramel au Whiskey, sablés au cacao / Ice cream sandwich, tobacco ice cream, Whiskey

caramel, cocoa sablés

SNACKS

COCKTAILS

SHIITAKE (20.00)

Bar Hill, Miel, Porto, Shiitake, Maïs, Café
Bar Hill, Honey, Porto, Shiitake, Corn, Coffee

POMODORO (19.00)

Cachaça, Pino Mugo Tomate
Cachaça, Pino Mugo, Tomato

CAN I TAKE THIS, CHEF? (17.00)

Gin, Amaro, Herbes, Poivrons Jaunes
Gin, Amaro, Garden Herbs, Yellow Bell Peppers

LEFT FIELD (19.00)

Aquavit, Orge, Seigle, Moutarde, Jalapeño, Safran
Aquavit, Barley, Rye, Mustard, Jalapeño, Saffron

ODD ONE OUT (19.00)

Rum, Banane, Vanille, Lait, Cannelle, Maraschino
Rum, Banana, Vanilla, Milk, Cinnamon, Maraschino

REBELGE (21.00)

Whisky de Seigle, Beurre de Cacao, Artichaud, Noisette, Vermouth
Rye Whiskey, Cacao Butter, Artichoke, Hazelnut, Vermouth

MOTTANAI (22.00)

Mezcal, Fino Xérès, Pin Blanc, Miel Fermenté, Baies de Genièvres
Mezcal, Fino Sherry, Dry Vermouth, Eastern White Pine, Fermented
Honey, Juniper Berries

TILIA (19.00)

**Calavados, Vermouth Blanc, Arak, sirop de fleurs de tilleul, pommes
et poivre rose fermentés** / Calvados, White Vermouth, Arak,
Foraged Linden Flower Cordial, Apple & Pink Peppercorn Ferment

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
20.22%



Pomodoro

/ 19.00

CACHAÇA, PINO MUGO, TOMATE

^{FR} Ce cocktail a été mon introduction à la fermentation. J'étais assis à une de ces tables carrées au Mousso avec Franky B de Menu Extra, qui m'a introduit brièvement au processus de fermentation. Les tomates ont été mon premier essai. J'étais fasciné. Les années ont passé, mais je n'ai jamais pu oublier ces tomates fermentées. Elles n'arrêtaient pas de me revenir à l'esprit. Elles réapparaissaient sous différentes formes lors de mes expérimentations. Elles m'ont même suivi lors d'un voyage au Brésil, la Cachaça me faisant penser à elles. Pour moi, ce cocktail, c'est la Caïpirinha qui rencontre la forêt boréale Québécoise qui rencontre les tomates, avec en bouche l'odeur du sapin de Noël que je coupe dans mon jardin.

CACHAÇA, PINO MUGO, TOMATO

^{EN} This cocktail was my introduction to fermentation. I was sitting at those square tables at Le Mousso with Franky B from Menu Extra and he walked me through the entire fermentation process. Tomatoes were my first trial. I was hooked. Years went by, but I never let go of those fermented tomatoes. They kept coming back. They'd show up in different experiments. They even followed me on a trip to Brazil—Cachaça reminded me of them. I think of this cocktail as Caipirinha meets Quebec's boreal forest meets tomato, but it tastes like the smell of chopping my Christmas tree in my backyard.

Sucre ● ● ○ ○ ○

Amertume ○ ○ ○ ○ ○

Acidité ● ● ● ○ ○

ABV
15.36%



Can I Take This, Chef? / 17.00

GIN, AMARO, HERBES, POIVRONS JAUNES

FR Mon expérience de la mixologie ne vient pas des bars à cocktails, elle vient des restaurants. Là bas, les cocktails ne sont pas la priorité, donc tu dois faire avec ce que tu as sous la main, c'est à dire tout ce qui peut traîner dans la chambre froide. C'est le tout premier cocktail que j'ai créé. Impossible de m'en débarrasser. Que des légumes, que des herbes, mais un cocktail qui goûte le jus de pamplemousse fraîchement pressé.

GIN, AMARO, GARDEN HERBS,
YELLOW BELL PEPPERS

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. This is the first cocktail I ever created. I can't let it go, I guess. Only vegetables, only herbs, but it tastes like freshly-squeezed grapefruit juice.

Sucre ● ● ● ○ ○

Amertume ● ● ○ ○ ○

Acidité ● ● ● ● ○

ABV
16.57%



Left Field

/ 19.00

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 ● ● ● ○ ○

Amertume ● ○ ○ ○ ○

Acidite ● ● ● ○ ○

ABV
20.22%



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
20.33%



WHISKY DE SEIGLE, BEURRE DE CACAO,
ARTICHAUD, NOISETTE, VERMOUTH

FR Il paraît que tu peux pas engager un belge, le laisser amener ses idées sur la carte des cocktails et pas avoir un cocktail qui va inévitablement avoir du chocolat. L'idée du beurre de cacao est pour simplement apaiser votre palais pour introduire ce cocktail plutôt amer. Un accord parfait avec la confusion de l'artichaud et le sucré salé psychologique des noisettes.

RYE WHISKEY, CACAO BUTTER, ARTICHOKE,
HAZELNUT, VERMOUTH

EN You can't hire a Belgian guy and expect not to have a drink with chocolate on the menu. Cacao butter lends mouthfeel to this bitter sipper, paired with artichoke and hazelnut.

Sucre ● ● ● ○ ○

Amertume ● ● ● ● ●

Acidité ● ○ ○ ○ ○

ABV
20.76%



Mottainai / 22.00

MEZCAL, FINO XÉRÈS, VERMOUTH SEC,
PIN BLANC, MIEL FERMENTÉ, BAIES
DE GENIÈVRES

^{FR} **Mottainai est un ancien principe japonais consistant à utiliser un organisme vivant ou un écosystème à son plein potentiel. La fermentation est ce qui m’a inculqué cette philosophie, libérant les saveurs de chaque élément d’un ingrédient. Des saveurs auxquelles je n’avais jamais accédé auparavant. La fermentation sauvage créée à partir du miel brut, cocottes de sapin, l’écorce des pins blancs, les genévriers et les cèpes cultivés sur les conifères, représentent pour moi le Mottainai des forêts du Québec. Il relie différentes composantes de l’écosystème singulier que nous appelons chez nous.**

MEZCAL, FINO SHERRY, DRY VERMOUTH,
EASTERN WHITE PINE, FERMENTED HONEY,
JUNIPER BERRIES

^{EN} **Mottainai is the ancient Japanese principle of using a living organism or ecosystem to its fullest potential. Fermentation is what drilled this philosophy into me, unlocking flavours from every part of every ingredient, ones I’d never accessed before. The wild fermentation that is raw honey, needles, cones and bark of Eastern white pines, juniper and turkey tail mushrooms grown on conifers, to me, represents the Mottainai of Quebec’s forests. It ties together different components of the singular ecosystem we call home.**

Sucre ● ● ○ ○ ○

Amertume ○ ○ ○ ○ ○

Acidité ○ ○ ○ ○ ○

ABV
20.37%



CALAVADOS, VERMOUTH BLANC, ARAK,
SIROP DE FLEURS DE TILLEUL, POMMES ET
POIVRE ROSE FERMENTÉS

FR

La saison des pommes au Québec me rend toujours un peu nostalgique de St-Truiden, ma ville natale en Belgique. En route pour l'école, je passais à vélo devant les vergers. Au printemps, je me souviens des abeilles bourdonnant autour des pommiers et des tilleuls en fleurs (ils aident à la pollinisation). En automne, les branches pliaient sous le poids des fruits murs. L'accès était facile, et remplir mes poches de ces sucreries en était devenu un art. Le fermier ne m'a jamais attrapé. Ce highball floral est une liaison des bourgeons printaniers aux récoltes automnales, un hommage à ce que nous offre la nature avant qu'il ne soit trop tard.

CALVADOS, WHITE VERMOUTH, ARAK,
FORAGED LINDEN FLOWER CORDIAL, APPLE
& PINK PEPPERCORN FERMENT

EN

Apple season in Quebec always makes me a little nostalgic for St-Triuden, my hometown in Belgium. En route to school, I'd bike by the orchards. In the spring, I remember the bees buzzing about the apple trees and the blooming linden trees (they lend a hand in the pollination). In the fall, the branches would hang low and heavy with fruit. Access was easy, and I made an art of filling my pockets quickly. The farmer never caught me. This floral highball links spring buds to fall harvests. It's my ode to seizing what nature has to offer before it's gone.

Sucre ● ● ● ● ○

Amertume ○ ○ ○ ○ ○

Acidité ● ● ● ○ ○

ABV
13.40%

MOCKTAILS

^{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