



LE MAL NÉCESSAIRE

Honi soit qui mal y boit

Bienvenue *Welcome*



C'est un plaisir de vous accueillir au Bar Le Mal Nécessaire. Nous sommes ravis de vous servir nos cocktails signatures rafraîchissants, dans une ambiance axée sur une hospitalité authentique, pendant que vous profitez de la sélection musicale des artistes les plus talentueux de Montréal.

Derrière chaque verre se cache une équipe passionnée. Vous verrez nos bartenders à l'œuvre, mais tout commence bien avant. L'équipe de préparation s'active dès le matin, les barbacks veillent à ce que le service soit fluide, et nos serveurs et serveuses s'assurent que votre expérience soit parfaite, du premier toast à la dernière gorgée.

Chaque cocktail de ce menu est le fruit du travail d'une équipe fière et passionnée. Nous avons hâte de vous le faire déguster.

It's a pleasure to have you as our guest at Bar Le Mal Necessaire. We are thrilled to serve you our refreshing signature cocktails while enjoying curated music by Montreal's most accomplished artists.

A great drink is built by more than just one set of hands. Our bartenders shake things up in front of you, but nothing happens without the early-morning prep crew, the barbacks keeping everything flowing, and the servers making sure you're taken care of from the first pour to the last sip.

Every cocktail on this menu reflects the work of a team that loves what they do, and it's our pleasure to share our passion with you.



Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction, car les ingrédients peuvent varier.

Please inform your server of any allergies or restrictions, as ingredients may vary.



21\$ ● APV 17 %

AMER DU SUD

Sec, amer et tranchant. Spiritueux d'agave, agrumes et une liqueur herbacée rencontrent notre tonic maison, vif, revigorant, infusé au ginseng. Aucune douceur, juste du caractère. Un cocktail audacieux pour ceux qui aiment ça droit au but, sans détour.

Dry, bitter, and sharp. Agave spirits, citrus, and herbal liqueur meet our house tonic, bright, bracing, and laced with ginseng. No sweetness, just backbone. A bold pour for those who like things lean and loud.

VOLCÁN TEQUILA Agave pure, minéralité délicate

DEL MAGUEY PUEBLA Fumée douce, chaleur terreuse

CYNAR Herbes amères, profondeur végétale.

TONIC MAISON Sec et vif, amertume subtile de ginseng

PAMPLEMOUSSE Agrume acidulé, fraîcheur vive, Tart citrus, refreshing lift

SAUGE Arôme herbacé délicat

VOLCÁN TEQUILA Clean agave, soft minerality

DEL MAGUEY PUEBLA Gentle smoke, earthy warmth

CYNAR Bitter herbs, vegetal depth

HOUSE TONIC Dry and crisp, with subtle ginseng bitterness

GRAPEFRUIT Tart citrus, refreshing lift

SAGE Delicate herbal aroma

28 \$ ● APV 12 %

COCO SUPREMO

La cachaça, le rhum et la crème de coco s'unissent à la mangue et à l'horchata, pour un équilibre parfait entre fruité et douceur légèrement épicée, révélant une expression sublime de la noix de coco.

LEBLON CACHAÇA

Canne à sucre fraîche, vivacité herbacée.

BACARDI SUPERIOR Structure nette, finale croquante.

CRÈME DE COCO Texture veloutée, richesse tropicale.

MANGUE Éclat juteux, douceur fruitée.

HORCHATA Légère et crémeuse, douce cannelle.

Cachaça, rum, and coconut cream fold into mango and horchata, balancing lush tropical fruit with gentle spice. A blend that feels indulgent without ever weighing you down. Truly, a coconut made supreme.

LEBLON CACHAÇA Fresh sugarcane, grassy vibrancy

BACARDI SUPERIOR Clean structure, crisp finish

COCONUT CREAM Velvety texture, tropical richness

MANGO Juicy brightness, sweet lift

HORCHATA Light and creamy, soft cinnamon

Curieux de savoir comment on fait. Voir à la fin pour nos étapes.
Curious how we make them? Check out our steps at the end.





20 \$ ● APV 24 %

GRUBBY GIBBY

Sec, savoureux et subtilement complexe. Inspiré du Gibson avec une touche mexicaine, ce cocktail sec et corsé superpose salinité, chaleur et fraîcheur herbacée. Conçu pour ceux qui aiment leurs cocktails serrés.

Lean, savoury, and complex. Inspired by the Gibson, with a nod to Mexican flavours, it's bone dry and spirit-forward, layered with salinity, heat, and a fresh herbal lift. Built for those who like their cocktails with a little tension.

OLMECA PLATA Agave éclatant, minéralité marquée

XÉRÈS FINO Sec et vif, touche oxydative légère

SAUMURE Note saline, acidité subtile

FIREWATER Épices nettes, chaleur ciblée

HUILE VERTE Arôme frais, touche herbacée

OLMECA PLATA Bright agave, mineral structure

FINO SHERRY Dry and crisp, light oxidized character

SAVORY BRINE Saline lift, subtle acidity

FIREWATER Clean spice, focused heat

GREEN OIL Fresh aromas, touch of herb

20 \$ ● APV 12 %

LE MAL NÉCESSAIRE

Un swizzle envoûtant, entre fraîcheur tropicale et mystère fumé. Sur glace pilée, il s'ouvre sur des agrumes vifs et des épices herbacées, puis glisse vers le miel, l'amertume et la chaleur épicée. Un voile de fumée d'Islay unit l'ensemble.

PIKE CREEK 10 ANS Seigle éclaté, finition en fût de rhum

DRAMBUIE Douceur miellée, profondeur herbacée

FERNET-BRANCA Herbes amères, fraîcheur mentholée

ANANAS Éclat juteux, acidité tropicale

LIME Agrumes vifs, équilibre frais

GRAINE DE CORIANDRE Épices citronnée, chaleur terreuse

BOWMORE 12 ANS Fumée délicate, salinité marine

A swizzled slow burner balancing tropical refreshment with smoky intrigue. Over crushed ice it bursts with citrus and herbal spice, then settles into honeyed warmth and earthy bitterness. A veil of Islay smoke ties it together, finishing dry and spiced, pulling you back for more.

PIKE CREEK 10 Cracked Rye, Rum cask finish

DRAMBUIE Honeyed sweetness, herbal depth

FERNET BRANCA Bitter herbs, cooling menthol

PINEAPPLE Juicy brightness, tropical acidity

LIME Sharp citrus, fresh balance

CORIANDER SEED Citrus spice, earthy warmth

BOWMORE 12 Gentle smoke, maritime salinity





18 \$ ● APV 13 %

MASSALA MULE

Vif et épicé, il unit
pomme verte, curry
et gingembre dans un
équilibre surprenant.
Intense, pétillant et
rafraîchissant, étonnant
sur papier, mais
irrésistible en bouche.

Bright, spicy, and full of
energy, balancing crisp
apple with the warmth
of curry and ginger. The
bold flavours play off each
other, while the lively
bubbles keep it light and
refreshing. Strange on
paper, addictive in the
glass. Trust it.

GIN BOMBAY SAPPHIRE Notes
de noix, amertume élégante

JUS DE POMME VERTE Acidité
vive, fraîcheur croquante

MÉLANGE DE CURRY MAISON
Épices chaudes,
profondeur subtile

GINGEMBRE Chaleur piquante,
arôme vif

CIDRE LACROIX LOT 300
Bulles fines, complexité sèche
de la pomme

BOMBAY SAPPHIRE GIN Bright
juniper, citrus

GREEN APPLE JUICE Crisp
tartness, refreshing acidity

HOUSE CURRY BLEND Warm
spice, subtle earthiness

GINGER Sharp heat,
aromatic bite

LACROIX LOT 300 APPLE CIDER
Effervescent, dry apple
complexity

19 \$ ● APV 12 %

MISO JUICY

Audacieux, rafraîchissant et tout en contrastes. Juteux et éclatant avec une subtile touche salée. L'équilibre entre douceur, acidité et umami crée une belle profondeur, tandis que les arômes frais gardent le tout léger et expressif. Lisse, mais complexe, il laisse une finale longue et satisfaisante.

GIN ROMEO'S Concombre frais, touche botanique nette

MARTINI FIERO Orange sanguine amère, arômes floraux

AMARO NONINO Épices chaudes, amertume miellée

MISO BLANC Profondeur umami, salinité subtile

JUS DE LIME Acidité vive, bel équilibre

MELON D'EAU Fruit juteux, douceur éclatante

MENTHE FRAÎCHE
Élan aromatique

Bold, refreshing, and playing with contrasts. Bright and juicy with a subtle savory edge. A balance of sweetness, acidity, and umami creates depth, while fresh aromatics keep it light and vibrant. Smooth yet complex, it lingers on the palate with a satisfying finish.

ROMEO'S GIN Cooling cucumber, clean botanicals

MARTINI FIERO Bitter blood orange, floral aromatics

AMARO NONINO Warm spice, honeyed bitterness

WHITE MISO Umami depth, subtle salinity

LIME JUICE Bright acidity, balance

WATERMELON Lush fruit, vibrant sweetness

FRESH MINT Aromatic lift





20 \$ ● APV 32 %

MNOF

Une version riche et nuancée du Old Fashioned, où la profondeur des rhums vieillis rencontre une touche d'épices et de chaleur. Doux et soyeux, l'équilibre entre la souplesse et la complexité se révèle au fil des gorgées. Une finale longue et subtile, avec une chaleur persistante et une profondeur tropicale.

APPLETON ESTATE 8 ANS

Mélasse riche, épices boisées, fruits tropicaux

HAVANA CLUB 7 ANS Fruits secs, vanille, léger tabac

BUMBU ORIGINAL Banane, épices douces

MIEL PIQUANT FERMENTÉ, Chaleur sucrée, profondeur acidulée

BITTERS DE FALERNUM Agrumes épicés, amertume terreuse

A rich and layered take on the Old Fashioned, where deep, aged rum flavours meet a touch of spice and heat. Silky and warming, it balances sweetness with bold complexity, allowing each sip to evolve. The finish is long and nuanced, with lingering warmth and tropical depth.

APPLETON ESTATE 8 YEAR

Rich molasses, oak spice, tropical fruit

HAVANA CLUB 7 YEAR

Dried fruit, vanilla, light tobacco

BUMBU ORIGINAL Banana, soft spice

FERMENTED HOT HONEY

Sweet heat, tangy depth

FALERNUM BITTERS

Spiced citrus, earthy bitterness

19 \$ ● APV 21 %

NEGRONI MAISON

L'huile de coco est doucement infusée dans le cocktail pour arrondir les arômes et apporter une touche subtile.

Après repos, le mélange est refroidi pour permettre à la matière grasse de se figer et d'être retirée, ne laissant qu'une version lisse et tropicale du classique.

HAVANA CLUB 3 AÑOS Chêne léger, vanille douce

CAMPARI Agrumes amers, fond amer structurant

CINZANO ROSSO Douceur épicée et équilibrée

INFUSION DE COCO Texture soyeuse, finale tropicale délicate

Coconut oil is gently infused into the cocktail to soften the edges and add subtle flavour. After resting, it's chilled until the fat solidifies and can be removed, leaving behind a smooth, tropical twist on the classic.

HAVANA CLUB 3 AÑOS Light oak, soft vanilla

CAMPARI Bitter citrus, herbal backbone

CINZANO ROSSO Spiced and balanced sweetness

COCONUT INFUSION Silky texture, gentle tropical finish





20 \$ ● APV 14 %

NOMARETTO SOUR

Une version riche et savoureuse du classique sur. Agrumes vifs et texture soyeuse rencontrent profondeur, rondeur et complexité amère douce. Audacieux, mais équilibré, lisse, mais structuré. Pas d'Amaretto, aucun souci.

A rich, savory twist on the classic sour. Bright citrus and velvety texture meet deep, nutty warmth and bittersweet complexity. It's bold but balanced, smooth but structured. No Amaretto, no problem.

AVERNA INFUSÉ AU TAHINI

Notes de noix, amertume élégante

TEQUILA PATRÓN AÑEJO

Chêne, vanille, épices douces

JUS DE CITRON Acidité fraîche, éclat d'agrumes

ORGEAT Amande riche, douceur florale, profondeur onctueuse

AQUAFABA Texture veloutée, sensation en bouche soyeuse

TAHINI-INFUSED AVERNA

AMARO Nutty, bittersweet.

PATRÓN AÑEJO TEQUILA Oak, vanilla, soft spice

LEMON JUICE Fresh acidity, sharp citrus lift

ORGEAT Rich almond, floral sweetness, creamy depth

AQUAFABA Velvety mouthfeel, rich texture

19 \$ ● APV 11 %

PAINKILLER

Des noix de coco que nous ouvrons chaque jour sur place pour en extraire notre crème de coco fraîche aux jus d'ananas et d'orange pressés du jour, notre Painkiller incarne parfaitement notre engagement envers la fraîcheur dans chaque cocktail que nous servons.

BACARDI 8 ANS Notes de chêne, caramel et épices douces

JUS D'ANANAS Douceur tropicale, acidité vive

CRÈME DE COCO Texture onctueuse, profondeur gourmande

JUS D'ORANGE Équilibre d'agrumes, douceur subtile

MUSCADE Épice chaude et aromatique

From the coconuts we crack in-house daily for our fresh coconut cream to the freshly pressed pineapple and orange juice, our Painkiller is a perfect reflection of our commitment to using only the freshest ingredients in every cocktail we serve.

BACARDI 8 YEAR Rich oak, caramel, and baking spice

PINEAPPLE JUICE Tropical sweetness, bright acidity

COCONUT CREAM Lush texture, creamy depth

ORANGE JUICE Citrus balance, subtle sweetness

NUTMEG Warm aromatic spice

PAINKILLER ROULETTE



Commandez-en quatre pour la table : l'un d'eux sera surchargé de rhum overproof. C'est au hasard. C'est brutal. Bonne chance.

Order four for the table and one comes supercharged with overproof rum. It's random. It's ruthless. Good luck.



Riche*Rich

Fruité

Fruity

Acidulé*Citrus



Sec

Dry



19 \$ ● APV 16 %

PAPER HILL

Un twist vif et végétal sur un classique moderne. Le seigle audacieux rencontre le sureau floral, des agrumes éclatants et du concombre rafraîchissant pour un équilibre à la fois amer et désaltérant. Un clin d'œil au passé imprimé de notre quartier.

LOT 40 RYE Grain épicé, chaleur en profondeur

ROSEMONT SUREAU Élévation florales, fruits délicats

AMARO MONTENEGRO Écorce d'orange, complexité épicée

ORGEAT Fraîcheur nette et rafraîchissante

AQUAFABA Acidité vive

A crisp, vegetal riff on the modern classic. Bold rye meets floral elderflower, bright citrus, and cooling cucumber for a refreshing yet bittersweet balance. Named in tribute to our neighbourhood's print-era past.

LOT 40 RYE Spicy rye grain, warming depth

ROSEMONT SUREAU Floral lift, soft fruit

AMARO MONTENEGRO Orange peel, spiced complexity

CUCUMBER Clean cool freshness

LEMON Crisp acidity

28 \$ ● APV 13 %

PINA FUEGO

Une célébration dans un ananas : rhums et fruits exotiques, épices et agrumes, servi flambé pour un spectacle saisissant qui séduit à chaque gorgée.

BACARDI GOLD Corps souple, chêne léger

EL DORADO DEMERARA Profondeur de mélasse sombre

COINTREAU Éclat d'orange vif

ANANAS Douceur juteuse, fruit exotique

FALERNUM Épices caribéennes, chaleur subtile

CITRON Acidité fraîche, équilibre

ANGOSTURA Clou de girofle aromatique, amertume terreuse

A party in a pineapple. A rich blend of rums and tropical fruit ignite with spice and citrus, served blazing for maximum spectacle. It commands attention before the first sip and keeps delivering long after.

BACARDI GOLD Smooth body, light oak

EL DORADO DEMERARA Dark molasses depth

COINTREAU Bright orange lift

PINEAPPLE Juicy tropical sweetness

FALERNUM Caribbean spices, complexity

LEMON Fresh acidity, balance

ANGOSTURA Aromatic clove, earthy bitterness

Curieux de savoir comment on fait. Voir à la fin pour nos étapes.
Curious how we make them? Check out our steps at the end.





19 \$ ● APV 11 %

SANTIAGO SPRITZ

Funky, fruité et facile à boire. Ce spritz aux accents sud-américains marie maïs violet aux épices aromatiques, ananas juteux et agrumes éclatants, le tout rehaussé d'une touche de bulles. Léger en bouche, mais avec assez de profondeur pour garder ça intéressant.

PISCO Raisin floral, profil net

LILLET ROSÉ Petites baie, fraîcheur citronnée

CHICHA MORADA Maïs violet aux épices aromatiques, ananas mûr

LIME Acidité vive, équilibre franc

ANGOSTURA BITTERS
Aux épices aromatiques, finale sèche

PROSECCO Bulles fines, fraîcheur vive

Funky, fruity, and crushable. This South American-inspired spritz layers spiced purple corn, juicy pineapple, and bright citrus with a splash of bubbles. Light on its feet, but with plenty of depth to keep things interesting.

PISCO Floral grape, clean structure

LILLET ROSÉ Light berry, citrus freshness

CHICHA MORADA Spiced purple corn, juicy pineapple

LIME Bright acidity, sharp balance

ANGOSTURA BITTERS Aromatic spice, dry finish

PROSECCO Crisp bubbles, refreshing lift

19 \$ ● APV 22%

STRONG WATER

Soyeux et épicé, ce milk punch mêle cognac, rhum et épices chaï à la macadamia crémeux et une touche de lime. Clarifié pour une transparence cristalline, il ressemble à de l'eau, mais ne vous y trompez pas. Une seule gorgée suffit pour comprendre.

HENNESSY COGNAC VS

Chêne soyeux, fruits secs, chaleur élégante

RHUM AGRICOLE SAINT JAMES

Funk végétal, épices terreuses

LICOR 43 Vanille sucrée, touche herbacée

THÉ CHAÏ Mélange d'épices chaudes, profondeur aromatique

MACADAMIA Noisette riche, texture onctueuse

LIME Zeste vif, équilibre acidulé

Silky, spiced, and sharper than it looks. This milk punch layers velvety cognac and grassy rhum with warm chai spice, creamy macadamia, and a hit of lime. Clarified for a crystal-clear pour, it looks like water, but don't be fooled. One sip and you'll see it's much more.

HENNESSY COGNAC VS Velvety oak, dried fruit, elegant heat

SAINT JAMES RHUM AGRICOLE

Grassy funk, earthy spice

LICOR 43 Sweet vanilla, subtly herbaceous

CHAI TEA Warming spice blend, aromatic depth

MACADAMIA Rich nuttiness, soft creaminess

LIME Zesty lift, sharp balance



20 \$ ● APV 14 %

TOMATE -ESTA

Savoureux et léger, ce cocktail inspiré du potager superpose la fraîcheur de la tomate à des herbes vives et une touche d'épices. L'acidité du citron et une minéralité nette équilibrent l'ensemble. Végétal, vibrant, et délicatement salin en finale.

Savory and light, this garden driven cocktail layers juicy tomato with fresh herbs and subtle spice. Balanced with citrus and a clean minerality, it's vegetal and vibrant, with a soft salinity that lingers on the palate.

PUR VODKA Structure nette, chaleur douce

AQUAVIT Herbes aromatiques, épices subtiles

VERMOUTH MARTINI SEC Sec et vif, légère touche herbacée

CONSOMMÉ DU JARDIN Tomate fraîche, profondeur végétale

CITRON Acidité vive, finale fraîche

PUR VODKA Clean structure, gentle warmth

AQUAVIT Aromatic herbs, subtle spice

MARTINI DRY VERMOUTH Dry and brisk, light herbal lift

GARDEN CONSOMMÉ Fresh tomato, vegetal depth

LEMON Bright acidity, crisp finish



SLUSH LIFE

PIÑA COLADA/ COLITTLE

Onctueux, glacé,
et prêt pour l'évasion.

BACARDI GOLD RHUM, JUS
D'ANANAS, CRÈME DE COCO.

15/19 \$ ● APV 11%

Frozen, creamy,
and ready to escape.

BACARDI GOLD RHUM, PINEAPPLE
JUICE, COCONUT CREAM.

ESPRESSO MARTINI

Ton remontant préféré,
en version slush.

GREYGOOSE, LIQUEUR BARISTA
COLD BREW, CAFÉ INFUSÉ À
FROID, NOIX DE COCO SALÉE

19 \$ ● APV 11 %

Your favorite pick-me-up,
now frozen.

GREYGOOSE, BARISTA COLD
BREW LIQUEUR, COLD BREWED
COFFEE, SALTED COCONUT

SPVM ECLIPSE

Ensemble pour mieux
servir... de la slush.

PIÑA + ESPRESSO MARTINI
(MOITIÉ-MOITIÉ)

19 \$ ● APV 11%

Protect and serve...
Slush.

PIÑA + ESPRESSO MARTINI
(SERVED 50/50)



● APV 16–28 %

SNAQUIRIS

Un daiquiri classique, en format mini. Choisis n'importe quel rhum sur notre backbar et on le shake en petit cocktail parfait. C'est la façon la plus simple d'explorer notre sélection, goûter à quelque chose de rare, essayer un nouveau style ou comparer sans s'engager sur un verre complet. Une tournée tropicale, une gorgée à la fois.

A classic daiquiri, downsized. Pick any rhum from our backbar, and we'll shake it into a perfect fun-sized cocktail. It's the easiest way to explore our selection, try something new, taste something rare, or compare styles without committing to a full pour. Taste your way through the tropics.



SCANNE ICI POUR
VOIR LA LISTE COMPLÈTE
DES SPIRITUEUX

SCAN BELOW TO SEE
THE FULL SPIRITS LIST

Beer & Back

Ajoutez un shot pour 5 \$ à l'achat d'une bière.
Add a shot for \$5 with any beer.

Fût *Tap*

STELLA ARTOIS 5 % 12

BELLE MÈRE IPA 7.1% 12

LACROIX CIDRE 5 % 12

MILL STREET COBBLESTONE
STOUT 4.2% 12

Bouteille *Bottle*

MODELO 4.5% 10

LABATT 50 5 % 9

LABATT BLEUE 5 % 9

MICHELOB ULTRA 4 % 9

CORONA CERO 0% 8

Shots maison *House shots*

8

FROOT LOOPS

Cointreau, crème de noix de coco.
Cointreau, coconut cream.

MARG NÉCESSAIRE

Tequila, Falernum, lime. *Tequila, Falernum, lime.*

COCO EPICÉ

Rhum épicé, noix de coco. *Spiced rum, coconut.*

SANTIAGO SPECIAL

Pisco, St Germain. *Pisco, St Germain.*

BITTER ORANGE

Cynar, Cointreau. *Cynar, Cointreau.*

IRISH DAISY

Jameson, Campari, pamplemousse,
pomme grenade. *Jameson, Campari,
grapefruit, pomegranate.*

Sans alcool

BIÈRE AU GINGEMBRE 12

Gingembre, lime, soda. *Ginger, lime, soda.*

CHICHA MORADA 12

Punch péruvien à l'ananas et maïs mauve. *Peruvian punch with pineapple and purple corn.*

PINEAPPLE EXPRESS 22

Ananas, crème de coco, orange, citron. *Pineapple, Coconut cream, orange, lemon.*

MANA MATÉ 12

Boisson énergisante au pamplemousse. *Grapefruit energy drink.*

HORCHATA 12

Lait de riz sucré. *Sweet rice milk.*

EAU MINÉRALE BORJOMI 9

Borjomi sparkling water.

EAU DE COCO 12

Coconut water.

Champagnes

G.H. MUMM ET CIE 180

GRAND CORDO

Brut

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 200

Extra brut

CHAMPAGNE ROEDERER 250

Brut Nature Rosé, 2015

RUINART BLANC DE BLANCS 300

Brut

DOM PÉRIGNON 550

Brut Coffret Moët & Chandon, 2013

LOUIS ROEDERER CRISTAL 750

Brut, 2015

Spiritueux



SCANNE ICI POUR
VOIR LA LISTE COMPLÈTE
DES SPIRITUEUX

SCAN BELOW TO SEE
THE FULL SPIRITS LIST

COMMENT ON FAIT * HOW IT'S MADE

Ananas Pinnacle

- 1 Les feuilles sont retirées du sommet et réservées pour être utilisées comme garniture.
 - 2 L'ananas est évidé à la main à l'aide d'un dénoyauteur.
 - 3 Il est ensuite placé dans un extracteur de jus pour être utilisé dans les cocktails.
 - 4 La pulpe est divisée pour différents usages : une partie sera transformée en cuir de fruit, une autre en sauce piquante et une dernière sera bouillie et réduite en bouillon d'ananas.
 - 5 La coquille est remplie du cocktail avant de retourner à la terre au compost.
- 1 The leaves are pulled from the top and reserved to be used as garnish.
 - 2 The pineapple is hollowed by hand using a pineapple corer.
 - 3 It is then put into a juice extractor to be used in cocktails.
 - 4 The pulp is divided for different purposes, some of it will be turned into fruit leather, some into hot sauce and some will be boiled and reduced into pineapple stock.
 - 5 The empty shell will be filled with our Piña Fuego cocktail before returning to the earth in our compost.

COMMENT ON FAIT * HOW IT'S MADE

Noix de coco Coconut

- 1 La noix de coco est ouverte avec un Coco Jack et un maillet. L'eau est vidée et réservée.
 - 2 La chair est enlevée avec une cuillère et un crochet à pâte, puis mélangée avec de l'eau de coco et du sucre.
 - 3 La pulpe est filtrée pour obtenir une crème de coco fraîche.
 - 4 La pulpe restante est cuite avec de l'eau et du sel et filtrée à nouveau pour notre sirop de coco salé.
 - 5 La pulpe est déshydratée et transformée en biscuits à la noix de coco. Ces biscuits sont mélangés avec du sucre en poudre et de la muscade pour garnir le cocktail Painkiller.
 - 6 La coque vide est remplie du cocktail Coco Supremo et puis compostée.
- 1 First the coconut is opened by hand using a coco jack and a mallet.
 - 2 The water is emptied and put aside.
 - 3 The flesh is removed using a spoon and a dough hook.
 - 4 The flesh is lightly blended with the coconut water and a little bit of sugar. The pulp is strained out and we're left with delicious fresh coconut cream.
 - 5 The remaining pulp is cooked with water and salt and strained once again for our salted coconut syrup.
 - 6 The next step for the pulp is the dehydrator. It's dried at low heat for 24 hours and made into our delicious coconut cookies.

SALLE
PRIVÉE

Le Salon

PRIVATE
EVENTS



Besoin d'un endroit pour célébrer une occasion spéciale entre collègues, amis ou en famille?

Le Salon est notre espace privé, doté d'un bar complet et d'une cabine de DJ, pouvant accueillir des groupes de 30 à 65 personnes.

Sur demande, une sélection de plats délicieux peut être fournie par notre partenaire traiteur exclusif: Traiteur Brera.

Si vous êtes un client fidèle de longue date, vous reconnaîtrez peut-être le célèbre bar en acajou que nous avons apporté de notre emplacement original.

Need somewhere to celebrate a special occasion among office mates or friends and family?

Le Salon is our private space offering a full bar and DJ booth that can accommodate groups of 30 to 65 people.

If desired, a selection of delicious food can be provided by our exclusive catering partner: Traiteur Brera.

If you are a longtime loyal customer, you might recognize the iconic mahogany wood bar that we brought with us from our original location.



INFO@LEMALNECESSAIRE.COM

NIGHTLIFE * DJ * LIVE * MUSIQUE

La musique fait partie intégrante de l'expérience au Bar Le Mal Nécessaire.

Music is an essential part of the experience at Bar Le Mal Nécessaire.

Nous accueillons des musiciens et des DJ en direct tous les jours de la semaine, de 18 h à 2 h. Nous sommes fiers de soutenir la communauté musicale montréalaise en offrant une plateforme où les artistes peuvent perfectionner leur art tout en partageant leurs vinyles préférés.

Vous vous demandez comment vous pouvez discuter avec vos amis sans avoir à crier? Levez les yeux, les panneaux acoustiques au-dessus de vous ont été conçus pour offrir une expérience sonore exceptionnelle.

We feature live musicians or DJs every day of the week, from 6 p.m. to 2 a.m. We're proud to support Montréal's music community by providing a platform where artists can refine their craft while sharing their favourite vinyl deep cuts.

Wondering how you can still chat with your friends without yelling? Just look up, the acoustic panels above you are designed to create an exceptional sonic experience.



Nous croyons que les bons moments et les grands cocktails doivent aussi être durables.

We believe that good times and great cocktails should also be sustainable.

Depuis notre ouverture en 2013, nous nous consacrons à réduire notre impact en utilisant chaque ingrédient au maximum avant qu'il n'atteigne le compost.

Des noyaux d'avocat transformés en falernum, à l'aquafaba fouettée en mousses soyeuses, jusqu'à la pulpe d'ananas à qui l'on donne une seconde vie — trouver des façons créatives de tirer chaque once de saveur fait partie de notre identité.

Si vous voulez en savoir plus, n'hésitez pas à en parler avec un membre de notre équipe.

Since we opened our doors in 2013, we've been dedicated to reducing our impact by using every ingredient to its fullest before it ever reaches the compost.

From avocado pits reborn as falernum, to aquafaba shaken into silky foams, to pineapple pulp given a second life, finding creative ways to capture every ounce of flavour has become part of who we are.

If you'd like to know more, just ask a member of our team.