

L A U R I È R P H A Ë L

ACCORDS METS/VINS

Les accords développés conjointement par notre sommelière Marie-Andrée et notre chef Raphaël sont le reflet d'une collaboration qui puise dans les ressources et notre savoir-faire local.

9 services

Total (8 verres) - 120\$

~ 16 oz

Essentiel (6 verres) - 95\$

~ 14 oz

6 services

Total (5 verres) - 80\$

~ 12 oz

ACCORD SANS ALCOOL

4 créations sans alcool inspirées du menu, qui vous feront vivre une expérience hors du commun!

9 et 6 services

Total (4 verres) - 40\$

~ 20 oz

L A U R I È R P H A È L

COCKTAILS

Lolo Rosso	15.
Vodka Quartz, Grand Marnier, canneberge, agrumes, blanc d'oeuf	
Gin-Ko	16.
Gin Menaud, kombucha à la gabelle, purée de mûre et miel sauvage, groseilles lactofermentée	
Abricot glacé	17.
Whisky Sivo, liqueur d'abricot, Dolin, punch au thé Pu'Er	
Matcha Sour	17.
Whiskey Sivo, St-Germain, sirop de concombre, jus de citron, thé matcha, bitter à la menthe	
Martini D'l'île	18.
Vodka Quartz, Dolin, jus de prune lacto-fermentée	
Mule Rosemont	18.
Rhum blanc Rosemont, vin blanc, mistelle de prune, punch au gingembre, jus d'argousier	
BvLRdier	18.
Whisky Sivo, Campari, Madérisé de Cassis Monna & Filles	
Rhubarbini	17. / 31.
Bulles québécoises ou champagne, purée de rhubarbe	
Cocktail sans alcool	9.
Inspiration du moment	

BIÈRES

Microbrasserie Chapeau les bois ! - 500ml	14.
Microbrasserie Alpha - 473 ml	14.
Microbrasserie Menaud - 473 ml	14.