

L U R I R A P H A È 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.

Expérience Gastronomique

Total - 120\$

~ 16 oz

Essentiel - 95\$

~ 14 oz

Menu Personnalisé

Total - 80\$

~ 12 oz

ACCORD SANS ALCOOL

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

Total (4 verres) - 40\$

~ 20 oz

L A U R I R A 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

Bloody Martini 18.
Vodka Oshlag, eau de tomate ancestrale, jus de palourde, tomates confites

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

Verger 17. / 31.
Bulles québécoises ou champagne, purée de pommes et poires

Cocktail sans alcool 9.
Inspiration du moment

BIÈRES

Microbrasserie Chapeau les bois ! - 500ml 14.

Microbrasserie Alpha - 473 ml 14.