

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 È 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

La Poule festive 18.
Amaretto Avril, Rhum Sainte-Marie, mélange de lait de poule, sirop aux épices

L'été Indien 18.
Amernoir, rhum Chic Choc, purée de citrouille aux 5 épices

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.

Microbrasserie Menaud - 473 ml 14.