

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	
En attendant l'été	16.
Gin Ungava, Lillet, sirop de gingembre, jus d'agrumes	
Fille du Roi	17.
Whisky Sivo, Courailleuse, thé Pu'er, tonic	
La Tradition	17.
Whisky Sivo, sirop miel du Carnaval	
Sur l'Île	18.
Whiskey bourbon Knob Creek, sirop simple, jus de lime, blanc d'oeuf, Monna et Filles madérisé	
Lauriegami	18.
Rhum Rosemont, Vermouth rouge, bitter orange	
La Rive Nord	18.
Gin Menaud, Vermouth Nolin, raisin lactofermenté, blanc d'oeuf	
L'Effervescence	17. / 31.
Mousseux ou champagne, Amermelade, St-Germain	
Cocktail sans alcool	9.
Inspiration du moment	

BIÈRES

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