

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 - 125\$

~ 16 oz

Essentiel - 100\$

~ 14 oz

Menu Personnalisé

Total - 85\$

~ 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 P H A È L

COCKTAILS

L'IVOIRE	17.
Rhum Rosemont, Campari, Galliano, canneberge	
SOUS LE SOLEIL	17.
Vermouth au citron doux, tequila Reposado, prune lactofermentée	
CAFÉCITO	18.
Vodka Quartz, Curacao Ferran, café, fève Tonka	
AUTOUR DU FEU	18.
Whiskey Sivo, Tia Maria, bitter chocolat, orange caramélisée	
AUX PETITS OIGNONS	19.
Gin St Laurent, Noilly Prat, oignons marinés	
QUÉBEC 88	18. /32.
Mousseux ou champagne, Gin Menaud, gingembre, thym	
FACE À FACE (pour 2 personnes)	
Gin Km12, Amaretto Avril, Campari, thé aux agrumes, canneberge	28.
Cocktail sans alcool	10.
Inspiration du moment	

BIÈRES

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