

L U R I R A P H A È L

ACCORDS METS/VINS

Les accords développés conjointement par notre sommelier 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) - 50\$

~ 20 oz

L A U R I E R A P H A È L

COCKTAILS

EL DON	17.
Rhum blanc Rosemont, Cherry River, érable	
PRUNELLE	18.
Vodka Quartz, Amernoir, prunes du Québec	
SPRITZ LES BOIS	18.
Bière Laurie Raphaël, Château des Îles, estragon	
LIMONCINI	18.
Rye Syvo, Limoncello, citron confit	
JULIETTE	19.
Gin Upperhand, liqueur de rhubarbe Syvo, fraises, tonic	
HÉMISPHERE SUD	19.
Mezcal, Cirka passion, Yuzu 1642	
QUÉBEC 88	18. /32.
Mousseux ou champagne, Gin Menaud, gingembre, thym	
FACE À FACE (pour 2 personnes)	
Gin KM 12, Triple Sec 3 Lacs, thé aux agrumes	28.
Cocktail sans alcool	12.
Inspiration du moment	

BIÈRES

CHAPEAU LES BOIS ! | ST-SAUVEUR, QUEBEC

Lactaire-Ambrée érable, 5.4%, 500 ml 14.

Laurie Raphaël-Blanche au foin d'odeur, 4.8 %, 500 ml 15.

ALPHA | ST-SACREMENT, QUEBEC

Sirocco-Neipa, 6.2%, 473 ml 14.

Jetta-Pilsner Allemande, 4.9%, 473 ml 14.