

# 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 U R I R A P H A È L

## WINE PAIRINGS

The wine pairings developed by our sommelier and our chef Raphaël reflect a collaboration that draws on local expertise and resources.

## Gastronomic Experience

Total - 125\$

~ 16 oz

Essential - 100\$

~ 14 oz

## Personalized Menu

Total - 85\$

~ 12 oz

## WITHOUT ALCOOL

Live an extraordinary experience with 4 alcohol-free creations inspired by the menu!

Total (4 glasses) - 50\$

~ 20 oz

# L A U R I E R A P H A È L

## COCKTAILS

<b>EL DON</b> Rhum blanc Rosemont, Cherry River, érable	17.
<b>PRUNELLE</b> Vodka Quartz, Amernoir, prunes du Québec	18.
<b>SPRITZ LES BOIS</b> Bière Laurie Raphaël, Château des Îles, estragon	18.
<b>LIMONCINI</b> Rye Syvo, Limoncello, citron confit	18.
<b>CACTUS DES ÎLES</b> Mezcal, Cassis Monna et Filles, orange	19.
<b>HÉMISPHERE SUD</b> Mezcal, Cirka passion, Yuzu 1642	19.
<b>QUÉBEC 88</b> Mousseux ou champagne, Gin Menaud, gingembre, thym	18. /32.
<b>FACE À FACE</b> (pour 2 personnes) Vodka Menaud, amaretto Avril, thé de chai maison	28.
<b>Cocktail sans alcool</b> Inspiration du moment	12.

## 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.