

WINE PAIRING

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

COCKTAILS

EL DON	17.
Rosemont rhum, Campari, Galliano, cranberry	
PRUNELLE	18.
Quartz vodka, Amerinói, Québec Plums	
SPRITZ LES BOIS	18.
Laurie Raphaël beer, Château des Îles, tarragon	
LIMONCINI	18.
Sivo rye, limoncello, lemon confit	
CACTUS DES ÎLES	19.
Mezcal, Cassis Monna et Filles, orange	
HÉMISPHERE SUD	19.
Mezcal, passion Cirka, Yuzu 1642	
QUÉBEC 88	18. / 32.
Sparkling wine or champagne, Menaud Gin, ginger, thyme	
FACE À FACE (pour 2 personnes)	28.
Menaud vodka, Avril amaretto, homemade chaï tea	
MOCKTAIL	12.
Inspiration of the moment	

BEERS

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.