

# ACCORS 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

# COCKTAILS

**EL DON** 17.

Rhum blanc Rosemont, Cherry River, érable

**OCCHI SOUR** 18.

Amaretto Avril, carotte lactofermentée acidifié, blanc d'oeuf

**LIMONCINI** 18.

Rye Syvo, Limoncello, citron confit

**CACTUS DES ÎLES** 19.

Mezcal, Cassis Monna et Filles, orange

**UN C'EST BIEN MAIS DEUX C'EST MIEUX** 20.

Clarification de rhum Rosemont vieilli 3 ans, Cachaça Leblon, liqueur d'orange québécoise, orgeat de pistache

**QUÉBEC 88** 18. /32.

Mousseux ou champagne, Gin Menaud, gingembre, thym

**AUTOUR DE LA POMME** 21.

Brandy de pomme, cidre mousseux, lime, blanc d'oeuf

**FACE À FACE** (pour 2 personnes) 28.

Vodka Menaud, amaretto Avril, thé de chaï maison

**COCKTAIL SANS ALCOOL**

12.

Inspiration du moment

# BIÈRES

**CHAPEAU LES BOIS ! | ST-SAUVEUR, QUEBEC** 14.

Lactaire-Ambrée érable, 5.4%, 500 ml

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

**ALPHA | ST-SACREMENT, QUEBEC**

Santa Ana-Neipa, 6.2%, 473 ml

14.

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