

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

BULLES AU VERRE

PERLE RARE , Louis Bouillot, Crémant de Bourgogne	24.
CANONIQUE , Domaine de Bergeville, Québec	26.
CUVÉE PERPÉTUELLE , Extra Brut, 1er Cru, Champagne Bonnet-Ponson	36.