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 Rhum blanc Rosemont, Cherry River, érable	17.
OCCHI SOUR Amaretto Avril, carotte lactofermentée acidifié, blanc d'oeuf	18.
LIMONCINI Sivo Le Rye, limoncello, citron confit	18.
CACTUS DES ÎLES Mezcal, cassis Monna et Filles, orange	19.
FRESH RHUBARB Gin Menaud, Aperol, sirop de rhubarbe, lime, eau pétillante	20.
QUÉBEC 88 Mousseux ou champagne, gin Menaud, gingembre, thym	18./32.
AUTOUR DE LA POMME Brandy de pomme, cidre mousseux, lime, blanc d'oeuf	21.
FACE À FACE (pour 2 personnes) Vodka Menaud, amaretto Avril, thé de chaï maison	28.
COCKTAIL SANS ALCOOL Inspiration du moment	12.

BIÈRES

CHAPEAU LES BOIS ! ST-SAUVEUR, QUÉBEC Lactaire-Ambrée érable, 5.4%, 500 ml	14.
Laurie Raphaël-Blanche au foin d'odeur, 4.8 %, 500 ml	15.
LEFOL LIMOILLOU, QUÉBEC Farmhouse, 6.6%, 33cl (au verre)	14.
Ale vinifiée Marquette, 7.9%, 33cl (au verre)	14.
Saison Framboise, 8.5%, 33 cl (au verre)	14.

BULLES AU VERRE

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