

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, liqueur de café, vermouth blanc et érable	
OCCHI SOUR	18.
Amaretto Avril, carotte lactofermentée acidifié, blanc d'oeuf	
PÊCHÉ ORIGINAL	18.
Gin Trait-Carré, liqueur Saint-Germain et purée de pêche	
AIR MILES	18.
Vin pétillant rosé, rhum vieilli et sirop de miel-gingembre	
CHANTERELLE LAUNDRY	20.
Inspiration New York Sour, Rye Sivo fat-washed à l'huile de chanterelle	
FRESH RHUBARB	20.
Gin Menaud, Aperol, sirop de rhubarbe, lime	
AUTOUR DE LA POMME	21.
Brandy de pomme, cidre mousseux, lime, blanc d'oeuf	
LE MELON MAIS NON	21.
Gin Trait-Carré, Mezcal, liqueur Saint-Germain, sirop de concombre et basilic, lime et jus d'olive	
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.
LEFOL LIMOILOU, 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

LUNE À BOIRE	
Domaine Marc Kreydenweiss, Crémant d'Alsace	24.
COMPOSITION	
Domaine de Bergeville, Québec	28.
CUVÉE PERPÉTUELLE	
Extra Brut, 1er Cru, Champagne Bonnet-Ponson	36.