

# 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

|  |     |
|--|-----|
| <b>PICKLE-TINI</b><br>Gin, Vermouth sec, cornichon                         | 17. |
| <b>KICK FLIP</b><br>Vodka, Galliano, Limoncello, citron, oeuf              | 17. |
| <b>COZY BLAKET</b><br>Bourbon, Amaro, gingembre, pomme, citron, miel       | 18. |
| <b>PAPI PEDRO</b><br>Mezcal, Marashino, prune, rhubarbe, pamplemousse      | 18. |
| <b>LE BOUCANÉ</b><br>Acérum, Bénédictine, espresso, sirop de stout         | 20. |
| <b>BOTANISTE</b><br>Pisco, Chartreuse, St-Germain, concombre, foin d'odeur | 20. |
| <b>WHAT THE FOIE</b><br>Cognac, foie gras, truffe                          | 26. |
| <b>COCKTAIL SANS ALCOOL</b><br>Inspiration du moment                       | 12. |

# BIÈRES

|   |     |
|---|-----|
| <b>CHAPEAU LES BOIS !   ST-SAUVEUR, QUEBEC</b><br>Laurie Raphaël-Blanche au foin d'odeur, 4.8 %, 500 ml | 15. |
| <b>LEFOL   LIMOILOU, QUÉBEC</b><br>Farmhouse, 6.6%, 33cl (au verre)                                     | 14. |
| Saison Agrumes, 6.9%, 33cl (au verre)   | 14. |
| Saison Ancestrale, 6.9%, 33 cl (au verre )  | 14. |

# BULLES AU VERRE

|  |     |
|--|-----|
| <b>LUNE À BOIRE</b><br>Domaine Marc Kreydenweiss, Crémant d'Alsace | 26. |
| <b>COMPOSITION</b><br>Domaine de Bergeville, Québec                | 28. |
| <b>CHEMINS DES TERROIRS</b><br>Domaie de Sousa, Côte des blancs    | 36. |