

# WINE PAIRING

The wine pairings developed by our sommelier and our chef Raphaël reflect a collaboration that draws on local expertise and resources.

## Gastronomic Experience

Total - 145\$

~

16 oz

## Essential -110\$

~

14 oz

---

## Personalized Menu

Total - 95\$

~

12 oz

---

## WITHOUT ALCOOL

Live an extraordinary experience with 4 alcohol-free creations inspired by the menu!

Total (4 glasses) - 50\$

~ 20 oz

# COCKTAILS

<b>PICKLE-TINI</b> Gin, Vermouth sec, pickle	17.
<b>KICK FLIP</b> Vodka, Galliano, Limoncello, citrus, egg	17.
<b>COZY BLANKET</b> Bourbon, Amaro, ginger, apple, citrus, honey	18.
<b>PAPI PEDRO</b> Mezcal, Marashino, plum, rhubarb, grapefruit	18.
<b>LE BOUCANÉ</b> Acérum, Bénédictine, espresso, stout beer syrup	20.
<b>BOTANISTE</b> Pisco, Chartreuse, St-Germain, cucumber, sweetgrass	20.
<b>WHAT THE FOIE</b> Cognac, foie gras, truffe	26.
<b>MOCKTAIL</b> Inspiration of the moment	12.

# BEERS

<b>CHAPEAU LES BOIS !   ST-SAUVEUR, QUEBEC</b> Laurie Raphaël-Blanche au foin d'odeur, 4.8 %, 500 ml	15.
<b>LEFOL   LIMOILOU, QUÉBEC</b> Farmhouse, 6,6%, 33cl (au verre)	14.
Saison Agrumes, 6.9%,33 cl (au verre)	14.
Saison Ancestrale, 6.9%, 33 cl (au verre)	14.

# BUBBLES

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