

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 - 145\$

~

16 oz

Essentiel -110\$

~

14 oz

Menu Personnalisé

Total - 95\$

~

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

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

BIÈRES

CHAPEAU LES BOIS ! ST-SAUVEUR, QUEBEC Laurie Raphaël-Blanche au foin d'odeur, 4.8 %, 500 ml	15.
LEFOL LIMOILOU, QUÉBEC 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

LUNE À BOIRE Domaine Marc Kreydenweiss, Crémant d'Alsace	26.
COMPOSITION Domaine de Bergeville, Québec	28.
CHEMINS DES TERROIRS Domaie de Sousa, Côte des blancs	36.