

# 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

<b>COZY BLAKET</b>	20.
Bourbon, Amaretto, beurre noisette, courge, pamplemousse, cannelle	
<b>GOCHU GANG</b>	20.
Mezcal, Cynar, poivron rouge, gochujang, citron	
<b>LE POMMIER</b>	20.
Calvados, Absinthe, Porto blanc, pomme, lime, vanille	
<b>BOTANISTE</b>	22.
Gin, Vermouth sec, essence de pamplemousse	
<b>MADISON MARTINEZ</b>	24.
Gin, Vermouth Rosso, Liqueur de Marasquin, Angostura	
<b>WHAT THE FOIE</b>	26.
Cognac, foie gras, truffe	
<b>COCKTAIL SANS ALCOOL</b>	12.
Inspiration du moment	

# BIÈRES

<b>NOCTEM</b>	
Calaca zéro, Gose aux citron, 0%	14.
Stubentiger, Pils allemand, 5%	14.
Catnip, IPA, 7.5%	14.

# BULLES AU VERRE

<b>ABBATUCCI</b>	30.
Domaine Abbatucci, Extra Brut, Cuvée Empire	
<b>RUINART</b>	40.
Ruínart, Brut	
<b>DOM PÉRIGNON</b>	110.
Cuvée 2013, Brut	