

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 - 155\$

~

16 oz

Essentiel -115\$

~

14 oz

Menu Personnalisé

Total - 100\$

~

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

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

BIÈRES

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

BULLES AU VERRE

ABBATUCCI	30.
Domaine Abbatucci, Extra Brut, Cuvée Empire	
RUINART	40.
Ruinart, Brut	
DOM PÉRIGNON	110.
Cuvée 2013, Brut	