

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

THÉ-BEC 19.
Grappa, Amaro, thé, dattes, citron

GOCHU GANG 20.
Mezcal, Cynar, poivron rouge, gochujang, citron

DANS L'JUS 20.
Gin, Saké, céleri, coriandre, lime

BOTANISTE 22.
Pisco, Calendula, St-Germain, concombre, foin d'odeur

MADISON MARTINEZ 24.
Gin, Vermouth Rosso, Liqueur de Marasquin, Angostura

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.
Laurie Raphaël - Blanche foin d'odeur, 4.8% 16.

BULLES AU VERRE

VINUDILICE 30.
Vigneri di Salvo Foti, Vinudilice, Italie 2018

RUINART 40.
Ruinart, Brut

BOLLINGER 80.
La Grande Cuvée 2015, Magnum Brut