

# 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