

ACCORDS 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

Collection : 250\$
Découverte: 155\$
Essentiel : 115\$

MENU PERSONNALISÉ

Collection : 200\$
Découverte : 115\$

ACCORD SANS ALCOOL

4 créations sans alcool inspirées du menu,
qui vous feront vivre une expérience
hors du commun!

Total (4 verres) - 50\$

COCKTAILS

THÉ-BEC

Grappa, amaro, thé, dattes, citron

19.

BEDZY

Gin, apéritif du Québec, pamplemousse, poivre des dunes, érable

20.

DANS L'JUS

Gin, saké, céleri, coriande, lime

20.

VERTE LUEUR

Chartreuse verte, rhum noix de coco, ananas grillés

22.

MADISON MARTINEZ

Gin, vermouth Rosso, liqueur de marasquin, angostura

24.

| La plupart de nos cocktails sont disponibles en version sans alcool.
N'hésitez pas à vous référer à votre serveur. |

BIÈRES

NOCTEM

Calaca zéro, Gose aux citron, 0%

10.

Crazy Cat Lager, Pilsner, 5%

14.

Catnip, IPA, 7.5%

14.

CHAPEAU LES BOIS!

Laurie Raphaël-Blanche au foin d'odeur, 4.8 %

16.

LEFOL

IPA Des Flandres, 6,7%

14.

CHAMPAGNE AU VERRE

RUINART

Brut

45.

RUINART

Brut, Rosé

70.

LARMANDIER-BERNIER

Grand Cru 2016

110.

KRUG

Grande Cuvée 172e Edition, Brut

145.