

WINE PAIRING

The wine pairings developed by our sommelier and our chef Raphaël reflect a collaboration that draws on local expertise and resources.

GASTRONOMIC EXPERIENCE

Exclusif : 500\$
Collection: 300\$
Discovery : 155\$
Essential: 115\$

PERSONALIZED MENU

Collection: 230\$
Discovery: 100 \$

WITHOUT ALCOOL

Live an extraordinary experience with
4 alcohol-free creations inspired
by the menu!

Total (4 glasses) - 75\$

COCKTAILS

LISETTE*

Gin Violette, rhubarbe, fraise 20.

DANS L'JUS*

Gin, saké, céleri, coriande, lime 21.

BEDZY*

Gin, apéritif du Québec, pamplemousse, poivre des dunes, érable 23.

VERTE LUEUR

Chartreuse verte, rhum noix de coco, ananas grillés 24.

VIEUX-ROCHER

Eau-De-Sève, Bénédictine, prunelles, absinthe 25.

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

CHAMPAGNE by the glass

Ruinart, Brut	45
Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	70
Larmandier Bernier, Rosé, Premier Cru, Extra Brut	70
Dom Pérignon, Vintage 2013, Brut	110
Laurent Perrier, Grand Siècle Itération N26, Brut	140

WINE by the glass

WHITE

A. Bachelet, Meursault, Les Petits Charrons 2023	50
A. Bachelet, Chassagne-Montrachet 2023	60

RED

Mongeard-Mugneret, Grands-Échezeaux, Grand Cru 2020	320
---	-----

BEER

LEFOL

Saison citron, 6.2%	14
Ale Riesling, 7.4%	14