

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 20.

BEDZY

Gin, apéritif du Québec, pamplemousse, poivre des dunes, érable 22.

DANS L'JUS

Gin, saké, céleri, coriande, lime 20.

VERTE LUEUR

Chartreuse verte, rhum noix de coco, ananas grillés 23.

VIEUX-ROCHER

Eau-De-Sève, Bénédictine, prunelles, absinthe 24.

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

BIÈRES

NOCTEM

Rayon Rouge, Bière sure framboise, 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

PAUL DANGIN

Carte d'Or, Brut 35.

RUINART

Brut 45.

RUINART

Blanc de Blancs, Brut 60.

BOLLINGER

La Grande Année 2007, Brut 105.