

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

Exclusif : 500\$
Collection : 300\$
Découverte: 155\$
Essentiel : 115\$

MENU PERSONNALISÉ

Collection : 230\$
Découverte : 100\$

ACCORD SANS ALCOOL

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

Total - 75\$

COCKTAILS

DANS L'JUS*

London Dry Gin, mirin, céleri, coriande, lime 21.

MELON DU QUAI

Apéritif du Quai, mezcal, melon d'eau, menthe 22.

BEDZY*

Km 12, apéritif Menaud, pamplemousse, poivre des dunes, érable 23.

VIEUX-ROCHER

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

CHAMPAGNE & TOMATE

Paul Dangin Carte Or, vodka infusé à la tomate 29.

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

CHAMPAGNE au verre

Paul Dangin \$ fils, Carte Or, Brut	30
Ruinart, Brut	45
Champagne Clandestin, Boréal, Brut Nature	50
Laurent Perrier, Rosé Brut	55
bruno Paillard, Blanc de Blanc, Grand Cru, Extra Brut	85
Dom Pérignon, Vintage 2013, Brut	110
Laurent Perrier, Grand Siècle Itération N26, Brut	145
Louis Roederer, Cristal Brut 2015	180

BIÈRES LEFOL

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