

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, coriandre, lime 21

MELON DU QUAI

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

BEDZY*

Km 12, apéritif Menaud, pamplemousse, poivre des dunes,
eau d'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
Champagne Clandestin, Boréal, Brut Nature	50
Egly-Ouriet, Les Prémices, Extra-Brut	55
Egly-Ouriet, Premier Cru, Vignes de Vrigny, Brut	70
Larmandier-Bernier, Vieille Vigne du Levant, G. C, Extra Brut 2014	115
Laurent Perrier, Grand Siècle Itération N26, Brut	145
Louis Roederer, Cristal Brut 2015	180

BIÈRES

LEFOL

Saison citron, 6.2%	16
Ale Riesling, 7.4%	16