

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

Bérêche & Fils, Brut Réserve	45
Laurent Perrier, Héritage, Brut	55
Laurent Perrier, Brut Rosé	60
Bruno Paillard, Blanc de Blancs, Grand cru, Brut	80
Bollinger, La Grande Année 2015, Brut	120
Dom Pérignon, Vintage 2015, Brut	130
Dom Pérignon, Vintage 2009, Brut Rosé	165
Louis Roederer, Cristal Brut 2015	185
Bollinger, RD, 2008, Extra Brut	210

BIÈRES

LEFOL

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