

## 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,  
eau d'érable 23

## LOVE LOUVE

Clarín, huile de charbon, shiso umeshu, sésame noire 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 |