

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

Découverte: 150\$

Collection : 300\$

Exclusif : 500\$

Héritage : 1 000\$

ACCORD SANS ALCOOL

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

COCKTAILS MAISON

Par Raphaël Gagnon

NISIÁ	20
Mastic Tears, Muscat de Samos, yuzu	
BITTER END	22
Whisky de seigle, Bitter de luxe Apéritivo, Cappelletti Amaro Sfumato	
PARTI EN FUMÉE	23
Scotch, Amaro Averna, RinQuinQuin et amer tabac Turc	
MAT UYU	24
Planteray Cut & Dry, pandan, lime, lait de banane, saline	
HERENCIA	85
Clase Azul San Luis Potosí, Mandala Extra Añejo, Maleza Especia Mexicanas, Miracle Mile Chocolate Chili Bitters	

COCKTAILS SANS ALCOOL

IMPROMPTU	18
Pommette, Apéritivo Spritz Fin Soda, miel, blanc d'oeuf	
MOCKTAIL DU MOMENT	20

CHAMPAGNE AU VERRE

Cuvée Laurie Raphaël, Paul Dangin & Fils	35
Héritage, Laurent-Perrier	55
Blanc de Noirs Grand Cru, Bruno Paillard	90
Le Rosé, Billecart-Salmon	100
Carat Blanc de Blancs, Edouard Brun	120
Cristal 2016, Louis Roederer	190

BIÈRES LE FOL

La Grisette, 5,2%	16
Saison Épeautre, 6,5%	16
Pale ale belge 2023, 7%	16