

# Oregon

Miche d'Automne, beurre lavande 8

Frite BBQ, mayo Rouille 8 / 12

Céleri-rave comme une carbonara 20

Asperges de l'Enracinée, tempura, sauce Gribiche 19

Betteraves, espuma de noix, aneth, Alfred le Fermier 25

Mousse de foie de volaille, miel, pain au lait 15 / 24

Espadon, croûtons, tomates 2025, ail des bois 34

Boeuf cru "crème sure & oignon", Scrapple, poisson fumé 29

Dumplings au porc, bouillon aigre-doux, bok choy, Nuoc-mâm 27

Agnolotti, topinambours, sauce aux moules 37

Omble chevalier, sauce Colbert, céleri, guanciale 47

Onglet Char siu, pommes Boulangère, sauce aux poivres 47

Mille-feuille au bleu d'Élisabeth, poires, mascarpone 21

Gâteau glacé aux noisettes, diplomate au whisky 17

Kouign amann, sirop d'érable, Dulce de leche 17

**\*\*Prière de nous faire part de toutes vos allergies\*\***

# Oregon

Miche d'Automne, beurre lavande 8

Frite BBQ, mayo Rouille 8 / 12

Céleri-rave comme une carbonara 20

Asperges de l'Enracinée, tempura, sauce Gribiche 19

Betteraves, espuma de noix, aneth, Alfred le Fermier 25

Mousse de foie de volaille, miel, pain au lait 15 / 24

Espadon, croûtons, tomates 2025, ail des bois 34

Boeuf cru, crème sure oignon, Scrapple, poisson fumé 29

Dumplings au porc, bouillon aigre-doux, bok choy, Nuoc-mâm 27

Agnolotti, topinambours, sauce aux moules 37

Omble chevalier, sauce Colbert, céleri, guanciale 47

Onglet Char siu, pommes Boulangère, sauce aux poivres 47

Mille-feuille au bleu d'Élisabeth, poires, mascarpone 21

Gâteau glacé aux noisettes, diplomate au whisky 17

Kouign amann, sirop d'érable, Dulce de leche 17

**\*\*Prière de nous faire part de toutes vos allergies\*\***

## Cocktails

### Señor Sureau 18

Vodka Absolut au piment, Saint-Germain, Mezcal, pamplemousse

### Mind Enterprises 16

Doladira, Elixir China, Liqueur de bergamote, soda

### Kimono 18

Hendrick's, Good Day Soju Litchi, concombre

### Yuzual Suspect 18

Blended Scotch, Amaro Nonino, Campari, Yuzu

### Threat Level Midnight 18

Pisco, Midori, Calamansi, blanc d'oeuf

### The Cranberries 18

Rum Fire, Planterey Original Dark, cordial ananas & cannelle

### Spicy Paloma Zéro 14

Tequila 0%, sirop de piment, pamplemousse, soda

### Royal Hawaiian Hôtel 14

Gin 0%, grenadine, canneberge, bière de gingembre

## Bières

### Labatt 50 (pression) 11

Ale blonde

### Guinness (pression) 14

Split the G

### Miller High Life 10

Champagne of Beers

### Corona 10

Servie avec une lime

### Avant-Garde Fashionista 13

IPA un peu New England

### Avant-Garde Doux Bisous 13

Blanche au jasmin et lime kaffir

### Lefol Farmhouse 2025 (750ml) 40

Style Saison Américaine, élevé en barrique de Chardonnay

### Corona Sunbrew 9

Lager 0%

### Guinness 0% 10

Stout sans alcool

## Cocktails

### Señor Sureau 18

Vodka Absolut au piment, Saint-Germain, Mezcal, pamplemousse

### Mind Enterprises 16

Doladira, Elixir China, Liqueur de bergamote, soda

### Kimono 18

Hendrick's, Good Day Soju Litchi, concombre

### Yuzual Suspect 18

Blended Scotch, Amaro Nonino, Campari, Yuzu

### Threat Level Midnight 18

Pisco, Midori, Calamansi, blanc d'oeuf

### The Cranberries 18

Rum Fire, Planterey Original Dark, cordial ananas & cannelle

### Spicy Paloma Zéro 14

Tequila 0%, sirop de piment, pamplemousse, soda

### Royal Hawaiian Hôtel 14

Gin 0%, grenadine, canneberge, bière de gingembre

## Bières

### Labatt 50 (pression) 11

Ale blonde

### Guinness (pression) 14

Split the G

### Miller High Life 10

Champagne of Beers

### Corona 10

Servie avec une lime

### Avant-Garde Fashionista 13

IPA un peu New England

### Avant-Garde Doux Bisous 13

Blanche au jasmin et lime kaffir

### Lefol Farmhouse 2025 (750ml) 40

Style Saison Américaine, élevé en barrique de Chardonnay

### Corona Sunbrew 9

Lager 0%

### Guinness 0% 10

Stout sans alcool