

# Oregon

**Miche d'Automne, beurre à l'ail des bois 8**

**Frite BBQ, mayo Rouille 8 / 12**

**Asperges de l'Enracinée, tempura, sauce Gribiche 19**

**Asperges blanches, oursins de Rimouski, roquette 20**

**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**

**Gnocchi alla Bava, Alfred le Fermier, ricotta, basilic 33**

**Ombre chevalier, sauce Colbert, rhubarbe, livèche 47**

**Onglet Char siu, pommes Boulangère, sauce aux poivres 47**

**Côte de porc Beurivage, tobago, soubise, oignons verts 58**

**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**

**\*\*Ce menu agi à titre d'exemple et peut changer sans préavis\*\***

## 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

**Negroamaro 20**

Vermouth Carpano Antica Formula au café, Tanqueray, Aperol, Cynar

**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

**Avant-Garde Rouge Framboise 13**

Sure aux framboises et citron meyer

**Corona Sunbrew 9**

Lager 0%

**Guinness 0% 10**

Stout sans alcool