

Oregon

Miche d'Automne, beurre lavande 8

Frite BBQ, mayo Rouille 8 / 12

Céleri-rave comme une carbonara 20

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

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

Lotte grillée, beurre de panais, gola, pamplemousse 25

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

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

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

Lotte grillée, beurre de panais, gola, pamplemousse 25

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 Stoli, Saint-Germain, Mezcal, pamplemousse

La Medicaciòn 20

Tequila 1800 reposado, Canadian Club Rye, miel-all spice, citron, Mezcal reposado

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

Georgine 18

Jameson Triple Triple, La Guita Manzanilla Pasada, Orgeat, Lime, Bitter Choco Aztec

Spicy Paloma Zéro 14

Tequila 0%, sirop de piment, pamplemousse, soda

Royal Hawaiian Hotel 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 Stoli, Saint-Germain, Mezcal, pamplemousse

La Medicaciòn 20

Tequila 1800 reposado, Canadian Club Rye, miel-all spice, citron, Mezcal reposado

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

Georgine 18

Jameson Triple Triple, La Guita Manzanilla Pasada, Orgeat, Lime, Bitter Choco Aztec

Spicy Paloma Zéro 14

Tequila 0%, sirop de piment, pamplemousse, soda

Royal Hawaiian Hotel 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