

Oregon

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

Frite BBQ, mayo Rouille 8 / 12

Céleri-rave comme une carbonara 20

Asperges de l'Enracinée, tempura, sauce Gribiche 19

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

Cavatelli alla Puttanesca, parmesan, huile d'olives 33

Omble chevalier, sauce Colbert, céleri, guanciaie 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

****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