

# 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

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

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 Stoli, 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 Stoli, 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