

Oregon

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

Frite BBQ, mayo Rouille 8\$/12\$

Tomate ancestrale, gras de boeuf, anchoinnoise, épice à steak 21\$

****Extra pain grillé 4\$****

Pétoncles crus, chou-rave, babeurre, sauce XO 35\$

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

Thon albacore, croûtons, tomate, ciboulette à l'ail 34\$

Boeuf cru, Tournade à la fleur d'ail, pâte de tomates, concombres 29\$

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

Gnocchi alla Bava, Alfred le Fermier, ricotta, basilic 37\$

**Ballotine de pintade, sauce Vin Jaune, chanterelles,
bette à carde 45\$**

Omble chevalier, salsa guajillo, petits pois, tournesol 47\$

Onglet de boeuf char-siu, patate hashbrown, sauce aux poivres 49\$

Côte de porc Beaurivage, ancho, soubise, oignons verts 61\$

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

Kouign amann, sirop d'érable, Dulce de leche 18\$

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

Cocktails

Threat Level Midnight 18\$

Pisco, Midori, Calamansi, blanc d'oeuf

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

Señor Sureau 18\$

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

Negroamaro 20\$

Vermouth Carpano Antica Formula infusé 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 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