

NORD

LABORATOIRE CULINAIRE

Dès 8 h	Croissant	3,50
	Chocolatine/galette d'avoine/muffin	4
	Viennoiserie	5
	Espresso/americano	3
	Cappuccino	4
	Latté	4,50
	Thé/tisane	3,50
	Chai latté/London fog/matcha latté	5
	Chocolat chaud/Mokaccino	4,50
De 11 h à 17 h	Pain et beurre composé	6
	Betteraves rôties, houmous au tournesol, granola	9
	Rösti, canard fumé, labneh, fromage Louis d'Or	10
	Crevettes nordiques, émulsion à l'estragon, chou	12
	Ombre chevalier, maïs trois façons, ail noir	19
	Agnolottis à la ricotta, champignons homards	19
	Burger de bison, sauce aux bleuets et cheddar fumé	23
	Dessert du moment	8

Betteraves rôties, houmous au tournesol, granola

Rösti, canard fumé, labneh, fromage Louis d'Or

Crevettes nordiques, émulsion à l'estragon, chou

—

Ombre chevalier, maïs trois façons, ail noir

Agnolottis à la ricotta, champignons homards

Burger de bison, sauce aux bleuets
et cheddar fumé

—

Dessert du moment

Pain et beurre composé (+6)

Blancs	Pinot grigio	13/54
	Solatia, Ca Vescovado, Italie, Vénétie, biologique	
	Vidal/Geisenheim	14/58
	Domaine des Salamandres, Canada, Québec	
Rosés et orange	Sauvignon blanc	15/60
	La P'tite Vauvise, Domaine Renaissance Fleuriet frères, France, Touraine, biologique	
	Chardonnay	13/52
	Julia, Italie, Abruzzes, raisonnée	
Rosés et orange	Xarel-lo/Vermell	14/58
	Oniric Brisat, Azul y Garanza, Espagne, Navarre, biologique	
	Vidal/Seyval/Sabrevois	14/58
	Vignoble du PicBois, Brigham, Canada, Québec	
Rouges	Nebbiolo (1 litre)	13/70
	È! Rosato, Poderi Cellario, Italie, Piémont, biologique	
	Frontenac noir/Marquette	14/58
	Rouge en chêne, Les Vallons de Wadleigh, Ulverton, Canada, Québec	
Rouges	Gamay	16/68
	Côteaux Bourguignons, France, Bourgogne, biologique	
	Tempranillo	13/54
	La Planta, Bodegas Arzuaga, Espagne, Navarre	
Bulles	Macabeu/Xarel-lo	70
	La Volta, Mas Gomà, Espagne, Catalogne	

Cocktails	Forar	15
	Liqueur d'agave El Chapleau, Amer Amer, cordial à la rhubarbe et aux fleurs sauvages, tonic 1642 au pamplemousse	
	Fika	15
	Vodka Rosemont, liqueur de noix de noyer, champignons sauvages, espresso	
	Elixir	15
Gin, vermouth de miel, liqueur d'herbes Shaman, sirop de jasmin et yuzu, Bulles de thé		
	Rog	15
	Whisky Rosemont, brandy de pommes, sirop de pommes infusé au bacon, cidre	
	Syra	15
Gin boréal, liqueur à la framboise Sivo, sirop de framboises de la Ferme Bourdelais et cèdre, blanc d'œuf (ou émulsifiant végétalien sur demande)		
Bières et cidres	L'offre varie selon l'inspiration du moment	8
Boissons sans alcool	Kombucha Lao	5,50
	Fin soda	5
	Camerise et sapin baumier, citron et verveine	
	Eau pétillante	4/7
	Jus Loop	5,50
	Beach bum, Undercover, Morning glory	



Raphaël Podlasiewicz
Chef exécutif