

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

Cocktails	<b>Forar</b>	15
	Liqueur d'agave El Chapleau, Amer Amer, cordial à la rhubarbe et aux fleurs sauvages, tonic 1642 au pamplemousse	
	<b>Fika</b>	15
	Vodka Rosemont, liqueur de noix de noyer, champignons sauvages, espresso	
	<b>Elixir</b>	15
Gin, vermouth de miel, liqueur d'herbes Shaman, sirop de jasmin et yuzu, Bulles de thé		
	<b>Rog</b>	15
	Whisky Rosemont, brandy de pommes, sirop de pommes infusé au bacon, cidre	
	<b>Syra</b>	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	<b>Kombucha Lao</b>	5,50
	<b>Fin soda</b>	5
	Camerise et sapin baumier, citron et verveine	
	<b>Eau pétillante</b>	4/7
	<b>Jus Loop</b>	5,50
	Beach bum, Undercover, Morning glory	



Raphaël Podlasiewicz  
Chef exécutif