

| | | |
|---|--|------|
| 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 | |

NORD

LABORATOIRE CULINAIRE

Le Laboratoire
culinaire

Là où le Nord commence.

C'est ici que naissent des assiettes où inspirations nordiques, alchimie des saveurs et produits frais du terroir se rencontrent, dans une valse menée par le chef Raphaël Podlasiewicz et sa brigade.

Ces plats, savamment travaillés et longuement réfléchis, vous sont offerts à la dégustation en grande primeur. Ceux connaissant un franc succès se retrouveront ensuite au menu dans les restaurants Nord des spas Strøm.

L'alimentation étant une composante essentielle du bien-être, un grand soin est mis dans la sélection d'ingrédients sains, nourrissants, diversifiés, locaux, et dans la confection de recettes stimulant les sens et éveillant l'esprit.

| | |
|--|----|
| Betteraves rôties, houmous au tournesol, granola | 9 |
| Rösti, canard fumé, labneh, fromage Louis d'Or | 10 |
| Crevettes nordiques, émulsion à l'estragon, chou | 12 |
| Tomates ancestrales, stracciatella, pêche, myrique baumier | 14 |
| Tartare de bison, camerise, trompettes de la mort, våfflor | 17 |
| Agnolottis à la ricotta, champignons homards | 19 |
| Ombre chevalier, maïs trois façons, ail noir | 28 |
| Pintade, endive, demi-glace, chanterelles, panais | 30 |
| | |
| Pain et beurre composé | 6 |
| | |
| Gâteau aux amandes, fraise et rhubarbe | 10 |
| Paris-brest café et poire | 11 |



Raphaël Podlasiewicz
Chef exécutif