

CLEARWATER

NEWPORT, OR

APÉRITIFS

PLANCHE DE VIANDE ET FROMAGE ARTISANAUX | ARTISAN MEAT & CHEESE BOARD

Deux fromages, deux viandes, confiture de figes, baies, olives dénoyautées, amandes marcona, crostinis, pain français 34

CALAMARS | CALAMARI

Aïoli cajun 18

THON ÉPICÉ ET RIZ CROUSTILLANT* | SPICY TUNE & CRISPY RICE*

Chili de Fresno, tamari 15

BOULETTES DE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS | MUSHROOM RISOTTO BALLS

Gouda, parmesan, huile de truffe 8

CHOUX DE BRUXELLES UMAMI | UMAMI BRUSSELS SPROUTS

Miso, ail, tamari, parmesan 11

CREVETTES CROUSTILLANTES | CRISPY SHRIMP

Aïoli à la sriracha 16

CHOU-FLEUR ORANGE | ORANGE CAULIFLOWER

Sauce orange piquante maison, oignons verts 16

BOULETTES DE VIANDE DE STEAKHOUSE | STEAKHOUSE MEATBALLS

Recette familiale de saucisses italiennes 9

ŒUFS FARCIS | DEVEILED EGGS

Garnie de crevettes croustillantes 9 (pour 3)

PALOURDES À LA VAPEUR | STEAMED CLAMS

Haricot vert, ail, vin blanc, pain 21

AILES DE POULET AU MISO | MISO CHICKEN WINGS

Pilons de poulet, graines de sésame, chipotle ranch 16

HÛÎTRES POÊLÉES | PAN FRIED OYSTERS

Huitres de la baie de Yaquina, panko aux herbes, jalapeño mariné, tartare 16

PETITS PAINS AU BEURRE | BUTTER ROLLS

Fraîchement cuit 10

HÛÎTRES LOCALES * SHOOTERS 4\$

Classique

Bloody Mary (21+)

Sambal au gingembre (sans gluten)

CRABE DORMEUR

CRABE DORMEUR ENTIER | WHOLE DUNGENESS CRAB

Servi en coquille, épi de maïs, beurre cajun, beurre à l'ail, pain à l'ail MP

BURRATA DE CRABE DORMEUR AUX TOMATES ANCIENNES | HEIRLOOM TOMATO DUNGENESS CRAB BURRATA

Burrata, chair de crabe, perles de balsamique (GF) 24

BEIGNETS DE CRABE DORMEUR | DUNGENESS CRAB CAKES

Crabe, calmars, rémoulade cajun, chipotle ranch 20

MACARONIS AU FROMAGE ET AU CRABE DORMEUR | DUNGENESS CRAB MAC & CHEESE

Crabe, quatre fromages, huile de truffe (pâtes sans gluten disponibles) 24

TREMPETTE DE CRABE DORMEUR DE JAN | JAN'S DUNGENESS CRAB DIP

Chips tortilla au crabe, à l'ail et au maïs bleu 15

SOUPES ET SALADES

transformez n'importe quelle salade en wrap avec un accompagnement au choix +2

CHAUDRÉE DE PALOURDES | CLAM CHOWDER

Palourdes, bacon, pommes de terre, crème Tasse... 7 Bol... 10 (avec crevettes roses +3)

OIGNON FRANÇAIS | FRENCH ONION

Tasse ... 7 bol ... 10

SALADE COBB HACHÉE | CHOPPED COBB SALAD

Laitue romaine, tomates, fromage bleu, bacon, crevettes, avocat, vinaigrette au fromage bleu, œuf farci (sans gluten) 18

SALADE DE LA FERME | FARM SALAD

Steak de boeuf plat, romaine, maïs, haricots noirs, pico de gallo, piment pasila, fromage Monterey Jack, vinaigrette à l'avocat et à la coriandre, lanières de tortilla 21

CÉSAR AU SAUMON NOIRCI | BLACKENED SALMON CAESAR

Saumon royal, chips de parmesan, avocat, concombres, vinaigrette César (sans gluten) 25

LOUIE LE CRABE | CRAB LOUIE

Crabe dormeur, laitue romaine, mélange printanier, tomates, œufs durs, concombre, vinaigrette aux mille îles 25

Tous les ingrédients ne sont pas mentionnés sur le menu. Demandez à votre serveur la liste des ingrédients si vous avez des allergies. Nous recommandons fortement aux personnes souffrant d'allergies graves susceptibles de contracter un contact croisé de ne pas dîner au restaurant car nous ne pouvons pas garantir votre sécurité. Pour les allergies moins graves, laissez nos serveurs vous recommander un plat qui ne contient pas vos allergènes.

*Cet article peut contenir des ingrédients crus ou insuffisamment cuits. La consommation de viandes, de volailles, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire, en particulier chez les personnes souffrant de certains problèmes de santé. Un pourboire de 20 % peut être ajouté aux groupes de 6 personnes ou plus.

FRENCH

CLEARWATER

NEWPORT, OR

ENTRÉES

CRABE DORMEUR ET NOUILLES À L'AIL | DUNGENESS CRAB & GARLIC NOODLE

Crabe, nouilles soba à l'ail, oignons verts, parmesan, germes de soja, poivrons rouges, pois mange-tout, sauce yakisoba 32

FISH AND CHIPS AU FLÉTAN | HALLIBUT FISH AND CHIPS

Salade de chou ananas et graines de pavot en pâte à la bière, sauce tartare 26

PÂTES AU PESTO DE POULET | CHICKEN PESTO PASTA

Choisissez des pâtes zoodles ou linguini, du poulet en dés, de l'ail, du pesto, de la crème, des choux de Bruxelles, des pistaches grillées (pâtes sans gluten disponibles) 21

RAGOÛT DE FRUITS DE MER AU CURRY ET À LA NOIX DE COCO | COCONUT CURRY SEAFOOD STEW

Cabillaud, saumon, moules, crevettes, palourdes, pétoncles, haricots verts, tomate, crème, lait de coco, riz à la coriandre 34

LÉGUMES MISO À LA CORIANDRE | CILANTRO MISO VEGETABLES

Bok choy, chou de Bruxelles, poivrons rouges, broccolini, riz gluant croustillant, sauce miso à la coriandre, asperges, carottes, piments Fresno (sans gluten) 21

SAUMON AU CURRY CHINOOK* | CHINOOK CURRY SALMON

Sauce au curry, sauce mangue papaye, saumon chinook au bok choy, riz gluant croustillant (sans gluten) 34

SURF & TURF *

4 OZ DE PETIT FILET MIGNON, PURÉE DE POMMES DE TERRE CUITE DEUX FOIS, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, OIGNONS CROUSTILLANTS ET CREVETTES GÉANTES SAUTÉES, ASPERGES, CHEVEUX D'ANGE AUX TRUFFES, RÉDUCTION DE PORTO 52

LA PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY

POISSON PÊCHÉ LOCALEMENT, GNOCCHIS AUX HERBES MAISON, SAUCE CRÉMEUSE AU CITRON, ÉPINARDS, TOMATES SÉCHÉES, ÉCHALOTES, OIGNONS VERTS MP

PÂTES AUX FRUITS DE MER | SEAFOOD PASTA

Saumon, flétan, morue, crevettes, pétoncles, petits pois, parmesan, sauce crémeuse cajun (pâtes sans gluten disponibles) 29

FILET MIGNON*

Filet de 8 oz, épinards, pommes de terre gratinées, sauce échalote au whisky, oignons croustillants 56

PÉTONCLES GÉANTS POÊLÉS* | SEARED JUMBO SCALLOPS

Risotto aux petits pois, balsamique à l'orange sanguine (GF) 36

POÊLÉE AU FER PLAT* | PAN SEARED IRON

Steak de boeuf, purée de pommes de terre aux truffes, carottes anciennes, demi-glace au vin rouge, oignons croustillants 29

LINGUINE ET BOULETTES DE VIANDE | LINGUINI AND MEATBALLS

Boulettes de viande de steakhouse, marinara, pâtes, parmesan 22

CREVETTE ALFREDO | SHRIMP ALFREDO

Crevettes, pâtes linguine, sauce alfredo, parmesan (pâtes sans gluten disponibles) 23

BURGERS, SANDWICHS ET TACOS

Seuls les hamburgers et les sandwichs sont accompagnés d'un accompagnement au choix : une tasse de soupe, une salade ou des frites (frites à l'ail et aux truffes ou frites de patates douces +1)

Burger sauvage 22\$ | Wild Burger

GALETTE DE HAMBURGER À BASE D'ÉLAN DE NOUVELLE-ZÉLANDE, DE SANGLIER, DE BISON ET DE BŒUF WAGYU, RELISH D'OIGNONS CARAMELISÉS ET DE BACON, FROMAGE JACK, TOMATE, LAITUE, AÏOLI À L'AIL, PAIN BRIOCHÉ

BURGER DE CLEARWATER* | CLEARWATER BURGER

Bœuf Angus, oignons caramélisés, cheddar, tomate, roquette, aioli à l'oignon, cornichons au pain et au beurre, pain brioché 17

BURGER DE SAUMON* | SALMON BURGER

Saumon, avocat, cheddar blanc, roquette, tomate, jalapeno mariné, sauce tartare, pain brioché 24

BURGER DE POULET CROUSTILLANT | CRISPY CHICKEN BURGER

Poitrine de poulet croustillante, bacon, tomate, laitue, aioli chipotle, fromage jack, pain brioché 17

SANDWICH CAPRESE | CAPRESE SANDWICH

Burrata, basilic, poivrons rouges, tomate, vinaigre balsamique, aioli au pesto 16

WRAP AU POULET NOIRCI | BLACKENED CHICKEN CLUB WRAP

Poulet noirci, vinaigrette au sherry, légumes verts mélangés, fromage Monterey Jack, tomates rôties, bacon, oignon rouge, avocat 17

TACOS CROUSTILLANTS À LA MORUE | CRISPY ROCK COD TACOS

Pané à la bière, pico de gallo, guacamole, sauce crémeuse à l'ail et au habanero piquante, crème à la coriandre 21

FONDANT AU THON | TUNA MELT

Pain au levain, parmesan, cheddar, salade de thon albacore, cornichons b&b, avocat 19

CREVETTES FONDANTES | SHRIMP MELT

Crevettes roses, fromage jack, sauce tartare, pain brioché 21

PO'BOY AUX CREVETTES CROUSTILLANTES | CRISPY SHRIMP PO'BOY

Crevettes croustillantes, aioli à la sriracha, salade de chou, tomate, rouleau hoagie 21

BURGER VÉGÉTARIEN | VEGGIE BURGER

Galette de légumes végétalienne maison, avocat, pico de gallo, cheddar blanc, laitue, aioli au pesto de basilic, pain brioché 16

F R E N C H

CLEARWATER

NEWPORT, OR

VIN

LES MILLÉSIMES
PEUVENT CHANGER

PINOT GRIS

- 🍷 SOKOL BLOSSER - 2023 VALLÉE DE WILLAMETTE 10 / 36
GUILDE - 2021 WASHINGTON 38
- 🍷 BELLE PENTE - 2018 VALLÉE DE WILLAMETTE 42

ROSE

- 🍷 SASS, GAMMAY NOIR ROSÉ - 2022 WILLAMETTE VALLEY 11 / 38
- 🍷 AVALINE - FRANCE 12 / 40
- THE BEACH ROSÉ, WHISPERING ANGEL - 2022 FRANCE 48
- 🍷 VARNUM BRUT ROSÉ - 2022 WILLAMETTE VALLEY 46

PINOT BLANC

- 🍷 LES QUATRE GRÂCES - 2021 WILLAMETTE VALLEY 52
- 🍷 ST. INNOCENT - 2022 WILLAMETTE VALLEY 62

SAUVIGNON BLANC

- 🍷 LE CHAMPION - 2020 NOUVELLE-ZÉLANDE 11 / 38
- PONGA - 2022 NOUVELLE-ZÉLANDE 38

RIESLING

- 🍷 A À Z - 2021 OREGON 10 / 36
- PACIFIC RIM JUST RIGHT - 2022 CALIFORNIE 32
- 🍷 HOLLORAN - 2022 WILLAMETTE VALLEY 46

CHARDONNAY

- 🍷 ÉTALON NOIR - 2022 NAPA VALLEY 13 / 42
- 🍷 MATHEW FRITZ - 2022 SONOMA COUNTY 9 / 32
- 🍷 FLANUER - 2022 WILLAMETTE VALLEY 60
- RODNEY STRONG, CHALK HILL - 2021 CALIFORNIE 44
- 🍷 HADEN FIG - 2022 WILLAMETTE VALLEY 58
- ROMBAUER, CARNEROS - 2022 NAPA VALLEY 72

BLANCS INTÉRESSANTS

- FELLOW, CHENIN BLANC - 2023 CLARKSBURG, CA 11 / 38
- 🍷 ILLAHE, VIOGNIER - 2023 WILLAMETTE VALLEY 13 / 42
- 🍷 VARNUM, ALBARINO - 2023 WILLAMETTE VALLEY 46
- 🍷 FAMILIA TORRES, FORCADA - 2019 ESPAGNE 90

BULLES

- BENVOLIO PROSECCO SPLITS 187 ML - ITALIE 10
- SOURGAL MOSCATO D'ASTI 375ML - 2023 PIÉMONT, ITALIE 13 / 24
- 🍷 TUALATIN ESTATE SPARKLING MUSCAT - 2022 WILLAMETTE VALLEY 46
- MILLE PROSECCO - ITALIE 36
- VOUVRAY BRUT DOMAINE DU - FRANCE 50
- J CUVÉE CHAMPAGNE - SONOMA 72
- 🍷 EOLA HILLS, SPARKLING MULLER THURGAU - 2018 OU 42
- PALMER & CO BRUT RESERVE CHAMPAGNE - FRANCE 78

SYRAH

- K MILBRANDT - 2018 WAHLUKE SLOPE 64
- EX UMBRIS - 2021 COLUMBIA VALLEY 48
- MCMANIS PETITE SIRAH - 2021 LODI, CALIFORNIE 38

CABERNET SAUVIGNON

- 🍷 LE BERGER - 2020 DUNNIGAN HILLS, CA 12 / 40
- RODNEY STRONG, BROTHERS - 2019 CALIFORNIE 80
- IRON + SAND - 2021 PASO ROBLES, CA 58
- RODNEY STRONG - 2020 ALEXANDER VALLEY 52
- PENLEY ESTATE PHOENIX - 2017 AUSTRALIE 48
- SOOS CREEK LE TASTEVIN - 2019 WASHINGTON 64
- AMAVI CELLARS - 2021 WALLA WALLA VALLEY 62

MERLOT

- VIGNOBLES DUCKHORN - 2021 NAPA VALLEY 62
- CHARLES KRUG - 2020 NAPA VALLEY 52

PINOT NOIR

- 🍷 FOUNDERS RESERVE - 2022 WILLAMETTE VALLEY 12 / 40
- 🍷 ERATH RESERVE - 2021 WILLAMETTE VALLEY 72
- 🍷 AYRES PERSPECTIVE - 2022 RIBBON RIDGE 52
- 🍷 PURPLE HANDS, LATCHKEY - 2022 DUNDEE HILLS, OR 92
- 🍷 CRISTOM MT. JEFFERSON CUVÉE - 2022 EOLA-AMITY HILLS 70

MALBEC

- 🍷 PORTILLO - 2022 ARGENTINE 7 / 28
- PALMIER FLOISSANT - 2018 COLUMBIA VALLEY 80

ROUGES INTÉRESSANTS

- 🍷 TAMARACK CELLARS - 2020 COLUMBIA VALLEY 11 / 38
- LA GERLA ROSSO DI MONTALCINO - 2021 ITALIE 58
- GULFI CERASUOLO DI VITTORIA - 2021 ITALIE 54
- CASA SMITH PRIMATIVO - 2020 WAHLUKE SLOPE 52
- ORIN SWIFT 8 ANS DANS LE DÉSERT - 2022 CA 70
- LE PRISONNIER, ROUGE - 2022 NAPA VALLEY 78
- 🍷 VALCAN MÉLANGE DE VIN - 2019 ROGUE VALLEY 48
- FLORESHING PALM BARBERA - 2018 COLUMBIA VALLEY 84

TEMPRANILLO

- PAIEMENT FLORENTIN - 2019 ESPAGNE 54
- 🍷 ABACELA, SELECT BARREL - 2020 UMPQUA VALLEY 65

ZINFANDEL

- LE PRISONNIER, SALDO - 2021 CALIFORNIE 66
- EOLA HILLS, OLD VINE RESERVE - 2016 LODI 54
- HARTFORD OLD VINE - 2021 RUSSIAN RIVER VALLEY 84
- ROBERT BIALE, BLACK CHICKEN - 2018 NAPA VALLEY 72

AUTRES BOISSONS

EAU PÉTILLANTE SAN PELLEGRINO 750 ML 8
BUNDABERG GINGERBEER 5
STEWARTS ROOTBEER 4
HOUBLON PÉTILLANT PELICAN AVEC AÇAÏ 6

COCA COLA MEXICAN SODA 5
LIMONADE MAISON 4
FANTA ORANGE MEXICAN SODA 5
BETTY BUZZ PAMPLEMOUSSE PÉTILLANT 5

BREW DR. KOMBUCHA SAISONNIER 6
CBD WYLD BLACKBERRY SODA WATER 6
**CONTIENT DE L'HUILE DE
CANNABIDIOL (CBD)

CLEARWATER

NEWPORT, OR

DESSERT

S'MORES DANS UN POT | S'MORES IN A JAR

guimauve grillée, mousse au chocolat, biscuits Graham sans gluten 9

PAIN AU BOURBON ET CAMEL SALÉ | SALTED CAMEL BOURBON BREAD PUDDING

pain brioché, crumble de barre de bruyère, caramel, sauce bourbon 13

BROWNIE SUNDAE À LA MODE | BROWNIE SUNDAE A LA MODE

brownie au chocolat, glace vanille, caramel, sirop de chocolat 10

GAUFRE AU GÂTEAU AUX CAROTTES | CARROT CAKE WAFFLE

glaçage au fromage à la crème, noix, raisins secs, baies 13

CRÈME BRÛLÉE AU PAIN TOASTÉ À LA CANNELLE | CINNAMON TOAST CREME BRULEE

pain grillé croquant à la cannelle, crème GF 10

CROQUETTE DE MARIONBERRY | MARRIONBERRY COBBLER

avec glace à la vanille GF 12

GÂTEAU AU FROMAGE AUX BAIES DE MARRONNIER DANS UN BOCAL | MARRIONBERRY CHEESECAKE IN A JAR

croûte de noix grillées, noix de cajou, marionberry V, GF 11

COCKTAILS APRÈS LE DÎNER

MARTINI EXPRESSO AU CAMEL SALÉ | SALTED CAMEL ESPRESSO MARTINI

Vodka caramel, infusion à froid, liqueur de vanille espagnole, sauce bourbon, bord salé 16

LE LAPIN FOU | THE NUTTY RABBIT

Choix de whisky irlandais chaud ou froid, Dead Rabbit, Cold Brew de Mr Black, Baileys, Frangelico, café, bitter aux noix 17

SAUTERNES DESSERT WINE

2016 Bordeaux, France 14

CHEF DU PORT TAWNY | KOPKE TAWNY PORT

Porto de 10 ans - Portugal 14

Porto TAWNY GRAHAMS | GRAHAMS TAWNY PORT

Porto 20 ans - Portugal 14

CLEARWATER

NEWPORT, OR

COCKTAILS D'AUTOMNE

MAUVAIS TOURNANT NEGRONI | WRONG TURN NEGRONI

1 oz de vermouth doux, 1 oz de campari, 1 oz de moscato
aigre-doux, gros glaçon, garniture d'écorce de pamplemousse

SIDECAR D'APPLE | APPLE SIDECAR

1,5 oz de vodka à la vanille, 1/5 oz de brandy Apple Jack, 0,75
oz de jus de citron, 3/4 oz de sirop de cidre de pomme, 1/2 oz
de drambuie, 1/4 oz de jus d'orange, secouer, filtrer, martini

MARTINI AU CHAI ÉPICÉ | SPICED CHAI MARTINI

2 oz de sirop de chai, 2 oz de vodka à la vanille, 3/4 oz de
Baileys, 1 oz de café infusé à froid, garniture à la cannelle

JUBILÉ DE GINGEMBRE | GINGER JUBILEE

1,5 oz de brandy Clear Creek, 1,5 oz de purée de poire, 1 oz de
jus de citron vert, 1 oz de domaine cantone, compléter avec de
la bière au gingembre dans un verre à vin

JOURNÉE VENTEUSE | BLUSTERY DAY

chocolat chaud, 1 oz de screwball, 1 oz de baileys,
1 oz de beurre fouetté, saupoudré de biscuits Graham et d'un filet de
caramel

COCKTAILS SANS ALCOOL D'AUTOMNE

COCKTAIL SANS ALCOOL D'AUTOMNE | FALL MOCTAIL

2 oz de sirop de cidre de pomme, 1/2 oz de jus de citron vert,
garnir de bière au gingembre

SPRITZ À LA POIRE ET À LA CANNELLE | PEAR CINNAMON SPRITZ

3/4 oz de purée de poire, 3/4 oz de sirop de cannelle 3/4 oz de jus
de citron, compléter avec du soda

PAS LE BOUTON GUMDROP | NOT THE GUMDROP BUTTON

2 oz de gin n/a, 1 oz de sirop de pain d'épices 3/4 oz de jus de
citron, 1/2 oz de blanc d'œuf
2 traits de bitter à la cardamome

GRENADE PÉTILLANTE | POMEGRANATE FIZZ

2 oz d'Aperol n/a, 1 oz de jus de canneberge garni de
soda à la grenade Izzy 1/2 oz de jus de citron

COCKTAIL SANS ALCOOL D'AUTOMNE | FALL MOCKTAIL

2 oz de sirop de cidre de pomme, 1/2 oz de jus de citron
vert, garnir de bière au gingembre

MARTINI POMME-CARAMEL | CARAMEL APPLE MARTINI

1 oz de vodka au caramel, 1 oz de Baileys, 1 oz d'Apple
Jack, 1,5 oz de sirop de cidre de pomme, verre à martini
arrosé de caramel

SPRITZ AU POMPÉROL | POPEROL SPRITZ

2 oz d'Aperol, 1 oz de Pama, 1 oz de soda à la grenade
Izzy, garnir de prosecco, 1/2 oz de jus de citron

MULE ÉPICÉE AUX MÛRES | SPICY BLACKBERRY MULE

3/4 oz de purée de mûres épicée, 1/2 oz de jus de citron, 2 oz
de buffle, bière de gingembre

MARTINI POIRE PARFAIT | PERFECT PEAR MARTINI

3/4 oz de purée de poire, 3/4 oz de sirop de cannelle, 3/4 oz
de blanc d'œuf, 2 oz de gompers, garniture à la cannelle,
4 shakes d'amers aux figues

COCKTAILS D'INA TOIRES

MARTINI EXPRESSO AU CARAMEL SALÉ | SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI

Vodka caramel, infusion à froid, liqueur de vanille espagnole,
sauce bourbon, bord salé 16

LE LAPIN FOU | THE NUTTY RABBIT

Choix de whisky irlandais chaud ou froid, Dead Rabbit, Cold
Brew de Mr Black, Baileys, Frangelico, café, bitter aux noix 17

SAUTERNES DESSERT WINE | SAUTERNES DESSERT WINE

2016 Bordeaux, France 14

CHEF DU PORT TAWNY | KOPKE TAWNY PORT

Porto de 10 ans - Portugal 14

PORTO TAWNY GRAHAMS | GRAHAMS TAWNY PORT

Porto 20 ans - Portugal 14

CLEARWATER

NEWPORT, OR

COCKTAILS

COCKTAIL POUR UNE BONNE CAUSE | COCKTAIL FOR A CAUSE

Les bénéfiques seront reversés à une cause mensuelle.
Demandez au serveur pour plus de détails 18

MARTINI AU CONCOMBRE ET AU BASILIC | CUCUMBER BASIL MARTINI

Gin Hendricks, bitter au concombre, basilic, jus de
citron vert pressé, sirop simple 16

EAU CLAIRE | CLEARWATER

Vodka Monopolowa, sirop de lavande Portland, jus de
citron et de citron vert pressés 14

LES QUATRE ROSES DE MANHATTAN | FOUR ROSES MANHATTAN

Bourbon Four Roses, Cocchi di Vermouth, bitter
Angostura, bitter Cherry 16

GOUTTE DE CITRON AUX MYRTILLES | HUCKLEBERRY LEMONDROP

Vodka aux airelles sauvages, jus de citron pressé, sirop
simple 14

MARTINI EXPRESSO AU CAMEL SALÉ | SALTED CAMEL ESPRESSO MARTINI

Vodka caramel, liqueur de brassage à froid Mr. Blacks,
brassage à froid, liqueur de vanille espagnole, sauce
bourbon, bord salé 16

MAUVAIS TOURNANT NEGRONI | WRONG TURN NEGRONI

Vermouth doux, Campari, Moscato acidulé 16

SIDECAR D'APPLE | APPLE SIDECAR

Vodka vanille, eau-de-vie de pomme, jus de citron,
sirop de cidre de pomme, drambuie, jus d'orange 16

MARTINI AU CHAI ÉPICÉ | SPICED CHAI MARTINI

Vodka vanille, Baileys, chai épicé, infusion froide 16

JUBILÉ DE GINGEMBRE | GINGER JUBILEE

Eau-de-vie Clear Creek, purée de poire, jus de citron
vert, liqueur de gingembre française, bière de
gingembre 16

JOURNÉE VENTEUSE | BLUSTERY DAY

Chocolat chaud, screwball, baileys, buttershots, crème
fouettée, crumble de biscuits Graham 15

MARTINI POMME-CAMEL | CAMEL APPLE MARTINI

Vodka caramel, Baileys, Apple Jack, sirop de cidre de
pomme 16

SPRITZ AU POMPÉROL | POMPEROL SPRITZ

Aperol, liqueur de grenade, jus de citron pressé, soda
à la grenade, prosecco 16

MULE ÉPICÉE AUX MÛRES | SPICY BLACKBERRY MULE

Bourbon Buffalo Trace, purée de mûres épicée, jus de
citron vert pressé, bière de gingembre 15

MARTINI POIRE PARFAIT | PERFECT PEAR MARTINI

Gin Gompers, purée de poire, sirop de cannelle, bitter
aux figues, blanc d'œuf 16

COCKTAILS SANS ALCOOL

LIMONADES AROMATISÉES | FLAVORED LEMONADES

Lavande ou fraise 6

COCKTAIL SANS ALCOOL D'AUTOMNE | FALL MOCKTAIL

Sirop de cidre de pomme, jus de citron vert, bière
de gingembre 7

SPRITZ À LA POIRE ET À LA CANNELLE | PEAR CINNAMON SPRITZ

Purée de poire, sirop de cannelle, jus de citron
pressé, eau gazeuse 7

PAS LE BOUTON GUMDROP | NOT THE GUMDROP BUTTON

Gin N/A, sirop de pain d'épices, jus de citron pressé,
blanc d'œuf, bitter à la cardamome 10

GRENADE PÉTILLANTE | POMEGRANATE FIZZ
N/A Aperol, jus de canneberge, jus de citron pressé,
soda à la grenade Izzy 10

COCKTAIL SANS ALCOOL SPARKLINS FOCUS | SPARKLINS FOCUS MOCKTAIL

Shot bien-être Magic Mind, eau gazeuse, sirop de
lavande 7

BIÈRE PRESSION

\$7

BONEYARD RPM IPA
Bend, Oregon

ROGUE DEAD GUY ALE
Newport, Oregon

BASSE ALTITUDE GOOD LIFE
Bend, Oregon

PFRIEM PILSNER
Hood River, Oregon

**LA BOMBE BLONDE DES LACS EN
CASCADE**
Redmond, Oregon

BONNE VIE, TOUT DOUX ! PACIFIC ALE
Bend, Oregon

IPA MIGRATION VOILE
Portland, Oregon

AMBRE AFRICAÏN MAC & JACKS
Redmond, Washington

BIÈRE EN BOUTEILLE

GUINNESS STOUT 7

COORS LIGHT 4

RAINIER 16 oz 4

MODELO 6

WHITE CLAW 6

ATHLETIC IPA (SANS ALCOOL) 6

BLACK BUTTE PORTER 7

FORT GEORGE CAVATICA STOUT 7

CIDRE SCHILLING, SAISONNIER 7

CIDRE DUR CIDERBOYS FIRST PRESS (SANS GLUTEN) 7

GROUNDBREAKER INCLUSION IPA (SANS GLUTEN) 7

FIRESTONE CALI SQUEEZE BLOOD ORANGE 6

FRENCH