



présentée par



Club Platine Banque Nationale Gestion privée 1859

Les Choix Harmoniques de Chartier

- Cocktails et commentaires -
Signés François Chartier

Bar à cru

Génie in the bottle - hommage à Eugénie Bouchard - 13 \$

Un cocktail « so british », comme la nouvelle princesse du tennis mondial, Eugénie Bouchard (à qui la mère a donné le nom de la princesse Eugénie en raison de sa passion pour la monarchie britannique)! Inspiré du gin Hendrick's, le plus que parfumé et « british », avec qui le concombre anglais (bien sûr!) et l'eau de rose partagent les mêmes composés aromatiques. Donc, un cocktail gaspacho-british en hommage à Eugénie Bouchard!

Bar à salades

Sangria qui se mange! - 13 \$

Quoi de mieux qu'une sangria pour accompagner une salade? Un cocktail sangria « solide » à manger comme une salade! Le melon partage en fait le même profil aromatique que tous les ingrédients de la sangria, et il agit de même manière qu'une éponge lorsqu'il est infusé dans un tel liquide, pour ainsi le restituer comme un gicleur sur vos papilles.



Laurent Godbout,
chef du restaurant



Merci de contribuer à la croissance du tennis au Canada!



présentée par



Club Platine Banque Nationale Gestion privée 1859

Les Choix Harmoniques de Chartier

- Cocktails et commentaires -
Signés François Chartier

Les Salés

Cocktail vin rouge « chaud-froid! » style porto-flip - 13 \$

Un cocktail inspiré par l'idée du vin rouge chaud et épicé que l'on déguste en hiver, mais ici transformé en version vin « chaud-froid » estival. Le vin ayant servi est une syrah californienne et la syrah s'acoquine à merveille avec l'anis étoilé, l'anis étant la saveur estivale par excellence pour rafraîchir les papilles!

Les Sucrés

Coco cognac de rhum el Dorado - 13 \$

Inspiré du classique coco cognac, un cocktail quasi dessert, mais concocté cette fois-ci à partir de rhum brun et de lait parfumé au thé noir Lapsang Souchong, qui partage ses molécules aromatiques avec le café Kalhua, qui lui partage les siennes avec le rhum brun, qui à son tour partage son profil aromatique avec le cognac, qui lui... bon ça va, vous avez compris le principe.
Santé !



Laurent Godbout,
chef du restaurant



Merci de contribuer à la croissance du tennis au Canada!