

ELIXIR SALON À COCKTAILS

CARTE DES BOISSONS

Boissons sans alcool, infusions boréales et café artisanal pour accompagner votre expérience Elixir

EAUX PÉTILLANTES & TONIQUES

Eaux Pétillantes Botaniques

6\$

Eaux de source pétillantes infusées aux botaniques. Quatre saveurs : épinette douce, thé des bois, baie de genévrier, mélilot.

Cocktails Toniques Sans Alcool

7\$

Toniques artisanaux. Deux profils : argousier & baie de genévrier, pomme & mélilot.

Liqueur

7\$

Deux profils : Yuzu 1643, Cola 1643

INFUSIONS & THÉS DU NORD

Thé d'Épilobe Vert

6\$

Infusion légère de thé d'épilobe vert. Herbe fraîche, légèrement sucrée, apaisante.

Thé d'Épilobe Noir

6\$

Thé d'épilobe noir plus corsé et riche. Notes herbacées profondes et légèrement boisées.

Thé du Nord

6\$

Mélange de thés boréaux. Sapin et thé du Labrador.

Tisane Fleur et Fruit Rouge

6\$

Infusion florale et fruitée. Rose, hibiscus, fruits rouges du Québec. Sucré naturellement.

Tisane Camomille

6\$

Camomille pure, douce et apaisante. Profil floral calme et réconfortant. Parfait en fin de repas.

Fleurs de camomille séchées

CAFÉ ESPRESSO

Espresso

4\$

Double shot intense et vif. Corps riche, crema dorée, finale en cacao.

Americano

4\$

Espresso allongé avec eau chaude. Corps léger, saveur douce, moins intense.

Cappuccino

5\$

Espresso avec mousse de lait riche et crémeuse. Equilibre parfait entre café et lait.

Café Latte

5\$

Espresso doux au lait vapeur. Plus crémeux que cappuccino. Lait prédominant, café délicat.