



DÉCOUVREZ LE MONDE MYSTÉRIEUR DES

Morilles



En l'honneur du Jour de la Terre, nous célébrons Dame Nature et les morilles qui jaillissent du sol de la forêt.

Cocktails

MOJITO AUX FRAISES DES BOIS • 12\$

Rhum, fraises, rhubarbe,
infusion au miel et morilles

MORILLES OLD FASHIONED • 14\$

Bourbon Evan Williams vieilli en barrique
et infusion au miel et morilles

Petites bouchées

PAIN GRILLÉ À LA PAYSANNE • 18\$

Duo de morilles et shiitakes sautés, asperges
et fromage burrata

CHAMPIGNONS CROQUANTS • 22\$

Mélange de champignons frits et aïoli aux échalotes

SHOOTER AUX MORILLES • 15\$

Potage de morilles (3) et asperges enrobées de prosciutto

OEUFS FORESTIERS • 15\$

Oeufs farcis à la morille, saumon fumé, pain pumpernickle,
morilles mariées et radis

POMMES DE TERRE PRINTANIÈRES • 12\$

Quartiers de pommes de terre, poulet fumé, épinards,
morilles et fromage gruyère

Alice
BAR



DISCOVER THE MYSTERIES OF

Morel Mushrooms



In honor of Earth Day, this April, we celebrate the grand dame of soil food — morel mushrooms — as they burst forth from the forest floor.

Drinks

MOREL SMASH • \$12

Rum, strawberries, rhubarb,
house morel-infused honey syrup

MOREL OLD FASHIONED • \$14

Evan Williams Bourbon,
house morel-infused honey syrup, angostura bitters

Small Plates

CHARRED FORAGER'S TOAST • \$18

Morel, garlic, white wine, asparagus, burrata, tarragon

'SHROOM BAG • \$22

Battered morels, battered hen of the woods,
spring onion aioli

CREAMED MOREL SOUP SHOTS • \$15

Prosciutto, asparagus

EARTH DAY EGGS • \$15

Morel deviled eggs, smoked salmon,
pumpnickel rye, pickled morel, radish

SPRING SKINS • \$12

New season potato skins, smoked chicken, spinach,
morels, Gruyère, red chili

Alice
BAR