



DEUX SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

L'expérience Bulle

SÉLECTIONNEZ VOTRE CUVÉE LAURENT-PERRIER

Brut	160
Brut Nature	175
Brut Millésimé.....	195
Brut Cuvée Héritage.....	225
Brut Blanc de Blancs	250
Brut Cuvée Grand Siècle.....	450

POUR ACCOMPAGNER LA MAGIE DES BULLES

Carpaccio de bœuf	23
Œil de ronde, noix de pin torréfiées, mout de raisin, mostarda, parmigiano reggiano 24 mois, pousses de basilic	
Planche de fromages du Québec	26
Sélection de fromages québécois, noix, petits fruits, croûtons de baguette aux olives	
Plateau de charcuteries	26
Prosciutto, saucisson charlevoisien, mortadelle, mostarda, noix, petits fruits	
Saumon en deux façons	26
Saumon fumé, fromage onctueux, fines herbes et gravlax de saumon maison, jus de clémentine et citron, aneth, servi sur croûtons de baguette	
Panaché de mignardises	14
Variété de mignardises et de macarons	

- Pour une expérience optimale, la réservation de la Bulle doit être complétée au moins 12 heures avant votre arrivée, afin que notre équipe puisse préparer votre accueil avec soin.
- La réservation de la Bulle est assortie à l'achat minimal d'une (1) bouteille de Champagne Laurent-Perrier, choisie parmi notre sélection.
- Aucune nourriture — ni boisson alcoolisée ou non alcoolisée — provenant de l'extérieur n'est permise à l'intérieur de la Bulle.
- Chaque Bulle peut accueillir un maximum de six (6) personnes pour une durée maximale de (2) heures.
- Les heures de service sont du lundi au dimanche, de 10 h à 20 h.