

# MENU - SALLE À MANGER

Le menu 4 services se compose ainsi : Potage, entrée, plat principal et dessert.

**Le potage du jour**

**Servi à tous**

## ENTRÉES

<b>Salade César</b> Mélange de laitue romaine, vinaigrette à la César et bacon	<b>Inclus</b>
<b>Arancini</b> Boules de risotto frit aux épinards et parmesan, mayonnaise au pesto	<b>Inclus</b>
<b>Escargots</b> Escargots à l'ail gratiné aux trois fromages	<b>Inclus</b>
<b>Rouleaux croustillants au canard</b> Effiloché de canard, mangues et fines herbes et sauce du moment à l'asiatique	<b>Inclus</b>
<b>Tartare de bœuf</b> Tartare de bœuf, Dijon, échalote française et huile de truffe, sur un lit d'avocat	<b>Extra 5\$</b>

## PLATS PRINCIPAUX CUISSON SUR PIERRE VOLCANIQUE

Tous les plats sont accompagnés de légumes du jour, gratin dauphinois et son trio de sauces

<b>L'assiette du pêcheur : 3 crevettes, 1 pétoncle géante U10 et 1 queue de homard</b>	<b>68\$</b> <i>(Extra 20\$ en forfait)</i>
<b>Filet mignon de bœuf   Certified Angus Beef   8 onces</b>	<b>68\$</b> <i>(Extra 20\$ en forfait)</i>
<b>Filet mignon de bœuf   Certified Angus Beef   6 onces</b>	<b>62\$</b> <i>(Extra 14\$ en forfait)</i>
<b>Pétoncles géants U10 (4)</b>	<b>62\$</b> <i>(Extra 14\$ en forfait)</i>
<b>Médaille de Wapiti de Rawdon – NOUVEAU !</b>	<b>58\$</b> <i>(Extra 10\$ en forfait)</i>
<b>Steak de thon rouge à queue jaune</b>	<b>48\$</b> <i>(Inclus en forfait)</i>
<b>Crevettes géantes (3)</b>	<b>48\$</b> <i>(Inclus en forfait)</i>
<b>Suprême de poulet</b>	<b>48\$</b> <i>(Inclus en forfait)</i>
<b>Haut de Surlonge « Baseball cut »   Certified Angus Beef</b>	<b>48\$</b> <i>(Inclus en forfait)</i>
<b>Médaille de Bison « La terre des bisons - Rawdon, Lanaudière »</b>	<b>48\$</b> <i>(Inclus en forfait)</i>
<b>Filet d'épaule bœuf   Certified Angus Beef et crevettes (3)</b>	<b>48\$</b> <i>(Inclus en forfait)</i>

**Gâtez-vous! Ajoutez des fruits de mers à n'importe quel plat principal**

**Crevettes (4) : 7.95\$ | Crevette géante (à l'unité) : 4.95\$  
Pétoncle U10 (à l'unité) : 6.95\$ | Queue de homard: 16.95\$**

Le pourboire et les taxes seront ajoutés automatiquement à votre facture.

# CARTE DES VINS

	Verre 5 oz	Verre 8 oz	BOUTEILLE
<b><u>VINS ROUGES</u></b>			
<b>PORTUGAL</b> - Terras do Litoral	10\$	13\$	36\$
<b>PORTUGAL</b> - Nana Reserva Tejo – 2016 *** RUPTURE D'INVENTAIRE ***			50\$
<b>ESPAGNE</b> - Dolfos (Trempanillo)	12\$	15\$	38\$
<b>ITALIE</b> - Bellaretta - Cabernet Sauvignon	10\$	13\$	36\$
<b>ITALIE</b> - Massoreale - Sangiovese			40\$
<b>ITALIE</b> - Chianti Riserva - 2017			58\$
<b>ITALIE</b> - La Giaretta - Valpolicella Classico - Valpore			46\$
<b>ITALIE</b> - La Giaretta - Ripasso Superiore - 2018			60\$
<b>ITALIE</b> - La Giaretta - Amarone - 2017			90\$
<b>FRANCE</b> - Vieilles Vignes - Domaine Bon Remède			42\$
<b>FRANCE</b> - Oratoire de la Brune (Côtes-du-rhône) - 2015			44\$
<b>FRANCE</b> - Château Canteloup - Bordeaux Supérieur - 2010			54\$
<b>FRANCE</b> - Château Grand Moulinet - Pomerol - 2015			78\$
<b>FRANCE</b> - Château Pétrus Lambertini - 2016			90\$
<b><u>VINS BLANCS</u></b>			
<b>ITALIE</b> - Bellaretta - Chardonnay	10\$	13\$	36\$
<b>ITALIE</b> - Pinot Grigio - Castello Di Roncade	13\$	16\$	40\$
<b>ITALIE</b> - T-Bianco (Pinot Grigio, Sauvignon & Chardonnay)			44\$
<b><u>BIÈRES - MICROBRASSERIE</u></b>			
<b>BLONDE, ROUSSE, SURE A LA FRAMBROISE</b>   Microbrasserie l'Alchimiste			9\$
<b>Projet Tropical IPA</b>   Microbrasserie Les Vilains (Joliette)			9\$
<b><u>AUTRES COCKTAILS</u></b>			
<b>Sangria classique</b>   Rouge ou Blanche	8\$		30\$
<b>Sangria Italienne</b>   Apérol, canneberge, pamplemousse, mousseux	10\$		38\$
<b>Sangria Fidji</b>   Curaçao, Cointreau, jus d'ananas et vin blanc	10\$		38\$
<b>Bloody Ceasar</b> (sans alcool 6\$)	8\$		
<b>Pina Colada, Daiquiri aux fraises ou Blue Hawaïaan</b> (Pina Colada & Daiquiri offert sans alcool 8\$)	10\$		