

# MENU – TABLE D'HÔTE

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

<b>Le potage du jour</b>	<b>Servi à tous</b>
--------------------------	---------------------

## **ENTRÉES**

<b>Salade César</b> Mélange de laitue romaine, vinaigrette à l'ail rôti, croutons et bacon	<b>Inclus</b>
<b>Arancini</b> Boules de risotto frit au jambon italien et parmesan avec mayonnaise au pesto	<b>Inclus</b>
<b>Escargots</b> Escargots à l'ail gratiné	<b>Inclus</b>
<b>Rouleaux croustillants au canard</b> Effiloché de canard, mangues et fines herbes et sauce à l'asiatique	<b>Inclus</b>
<b>Terrine de Bison et canneberge</b> Avec une confiture d'oignons confits au vin rouge	<b>Inclus</b>
<b>Croutons de pomme</b> Pain baguette avec miel, pomme et brie fondant	<b>Inclus</b>

## **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 :</b> 3 crevettes, 1 pétoncle géante U10 et 1 queue de homard	92\$
	(Extra 25\$ en forfait)
<b>Filet mignon de bœuf - Angus 1855   8 onces</b>	92\$
	(Extra 25\$ en forfait)
<b>Filet mignon de bœuf - Angus 1855   6 onces</b>	87\$
	(Extra 20\$ en forfait)
<b>Pétoncles géants U10 (4)</b>	83\$
	(Extra 16\$ en forfait)
<b>Longe de sanglier de la ferme Sangliers des Bois</b>	79\$
	(Extra 12\$ en forfait)
<b>Médaillon de Wapiti de La terre des Bisons à Rawdon</b>	79\$
	(Extra 12\$ en forfait)
<b>Steak de thon rouge à queue jaune</b>	67\$
	(Inclus en forfait)
<b>Crevettes géantes (3)</b>	67\$
	(Inclus en forfait)
<b>Suprême de poulet</b>	67\$
	(Inclus en forfait)
<b>Haut de Surlonge de coupe Bifteck   Angus 1855</b>	67\$
	(Inclus en forfait)
<b>Médaillon de Bison de La terre des Bisons à Rawdon</b>	67\$
	(Inclus en forfait)

## **Gâtez-vous, ajoutez des fruits de mer à votre repas !**

Queue de homard: 19.95\$ | Pétoncle U10 (à l'unité) : 8.95\$  
Crevettes régulières (4) : 9.95\$ | Crevette géante (à l'unité) : 5.95\$

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

# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

		Verre 5 oz	Verre 8 oz	BTLE
<b>PORTUGAL</b> - Terras do Littoral		14\$	17\$	42\$
<b>PORTUGAL</b> - Touriga Reserva Rejo Lapa   2019 - <b>COUP DE COEUR</b>				56\$
<b>ESPAGNE</b> - Dolfos (Trempanillo)		12\$	15\$	38\$
<b>ITALIE</b> - Bellarettta - Cabernet Sauvignon		12\$	15\$	38\$
<b>ITALIE</b> - La Giaretta - Valpolicella Classico - Volpore				46\$
<b>ITALIE</b> - Chianti Riserva				62\$
<b>ITALIE</b> - La Giaretta - Ripasso Superiore   2021 - <b>COUP DE COEUR</b>				68\$
<b>ITALIE</b> - La Giaretta - Amarone   2020				90\$
<b>FRANCE</b> - Vieilles Vignes - Domaine Bon Remède				42\$
<b>FRANCE</b> - Oratoire de la Brune (Côtes-du-rhône)   2019				46\$
<b>FRANCE</b> - Château Canteloup - Bordeaux Supérieur   2015				60\$
<b>FRANCE</b> - Château Pétrus Lambertini   2021 – <b>3 DERNIÈRES BOUTEILLES</b>				90\$

## VINS BLANCS

<b>ITALIE</b> - Bellarettta - Chardonnay - <b>RUPTURE</b>	12\$	15\$	38\$
<b>ITALIE</b> - Pinot Grigio - Castello Di Roncade	14\$	17\$	42\$
<b>ITALIE</b> - T-Bianco (Pinot, Sauvignon & Chardonnay)   <b>COUP DE COEUR</b>			44\$
<b>AFRIQUE DU SUD</b> - Chenin Blanc - Du Toitsklofff   <b>COUP DE COEUR</b>			46\$

## **SANGRIA LIMONATA : 9.95\$**

Liqueur d'abricot, Avril (Amaretto québécois), limonade et mousseux

## **AMARETTO SOUR 2.0 : 9.95\$**

Avril (Amaretto québécois), citron et jus d'ananas