

MENU – TABLE D’HÔTE

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

Le potage du jour

Servi à tous

ENTRÉES

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

CUISSON SUR PIERRE VOLCANIQUE

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

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

<u>VINS ROUGES</u>	Verre 5 oz	Verre 8 oz	BTLE
PORTUGAL – Terras do Littoral	14\$	17\$	42\$
PORTUGAL - Touriga Reserva Rejo Lapa 2019 - COUP DE COEUR			56\$
ESPAGNE - Dolfos (Trempanillo)	12\$	15\$	38\$
ITALIE - Bellaretta - Cabernet Sauvignon	12\$	15\$	38\$
ITALIE - La Giaretta - Valpolicella Classico - Volpore			46\$
ITALIE - Chianti Riserva			62\$
ITALIE - La Giaretta - Ripasso Superiore 2021 - COUP DE COEUR			68\$
ITALIE - La Giaretta - Amarone 2020			90\$
FRANCE - Vieilles Vignes - Domaine Bon Remède			42\$
FRANCE - Oratoire de la Brune (Côtes-du-rhône) 2019			46\$
FRANCE - Château Canteloup - Bordeaux Supérieur 2015			60\$
FRANCE - Château Pétrus Lambertini 2021 – 3 DERNIÈRES BOUTEILLES			90\$
<u>VINS BLANCS</u>			
ITALIE - Bellaretta - Chardonnay - RUPTURE	12\$	15\$	38\$
ITALIE - Pinot Grigio - Castello Di Roncade	14\$	17\$	42\$
ITALIE - T-Bianco (Pinot, Sauvignon & Chardonnay) COUP DE COEUR			44\$
AFRIQUE DU SUD - Chenin Blanc - Du Toitskloff COUP DE COEUR			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