

# 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

|                                                                                                                |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Salade César</b><br>Mélange de laitue romaine, vinaigrette à l'ail rôti, croutons et bacon                  | <b>Inclus</b> |
| <b>Arancini</b><br>Boules de risotto frit au épinard et parmesan avec mayo au pesto                            | <b>Inclus</b> |
| <b>Escargots</b><br>Escargots à l'ail gratiné                                                                  | <b>Inclus</b> |
| <b>Rouleaux croustillants au canard</b><br>Effiloché de canard, mangues et fines herbes et sauce à l'asiatique | <b>Inclus</b> |
| <b>Terrine de Bison et canneberge</b><br>Avec une confiture d'oignons confits au vin rouge                     | <b>Inclus</b> |
| <b>Croutons de pomme</b><br>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 | 100\$<br><i>(Extra 25\$ en forfait)</i> |
| <b>Filet mignon de bœuf - Angus 1855   8 onces</b>                                     | 100\$<br><i>(Extra 25\$ en forfait)</i> |
| <b>Filet mignon de bœuf - Angus 1855   6 onces</b>                                     | 95\$<br><i>(Extra 20\$ en forfait)</i>  |
| <b>Pétoncles géants U10 (4)</b>                                                        | 91\$<br><i>(Extra 16\$ en forfait)</i>  |
| <b>Longe de sanglier de la ferme Sangliers des Bois</b>                                | 87\$<br><i>(Extra 12\$ en forfait)</i>  |
| <b>Médailлон de Wapiti de La terre des Bisons à Rawdon</b>                             | 87\$<br><i>(Extra 12\$ en forfait)</i>  |
| <b>Steak de thon rouge à queue jaune</b>                                               | 75\$<br><i>(Inclus en forfait)</i>      |
| <b>Crevettes géantes (3)</b>                                                           | 75\$<br><i>(Inclus en forfait)</i>      |
| <b>Suprême de poulet</b>                                                               | 75\$<br><i>(Inclus en forfait)</i>      |
| <b>Haut de Surlonge de coupe Bifteck   Angus 1855</b>                                  | 75\$<br><i>(Inclus en forfait)</i>      |
| <b>Médailлон de Bison de La terre des Bisons à Rawdon</b>                              | 75\$<br><i>(Inclus en forfait)</i>      |

### 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<br>5 oz | Verre<br>8 oz | BTLE |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------|
| <b>PORTUGAL</b> - Touriga Reserva Rejo Lapa   2019 - <b>COUP DE COEUR</b>     |               |               | 56\$ |
| <b>ESPAGNE</b> - Dolfos (Trempanillo)                                         | 14\$          | 17\$          | 38\$ |
| <b>ESPAGNE</b> – El Camino (Roble)                                            | 14\$          | 17\$          | 38\$ |
| <b>ESPAGNE</b> – Lecco (Crianza)                                              |               |               | 60\$ |
| <b>ITALIE</b> - Bellaretta - Cabernet Sauvignon                               | 14\$          | 17\$          | 38\$ |
| <b>ITALIE</b> - La Giaretta - Valpolicella Classico                           |               |               | 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                                  |               |               | 96\$ |
| <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                 |               |               | 64\$ |

| <u>VINS BLANCS</u>                                                              |      |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|
| <b>ITALIE</b> - Bellaretta - Chardonnay                                         | 14\$ | 17\$ | 38\$ |
| <b>ITALIE</b> - Pinot Grigio - Castello Di Roncade                              | 15\$ | 18\$ | 42\$ |
| <b>ITALIE</b> - T-Bianco (Pinot, Sauvignon & Chardonnay)   <b>COUP DE COEUR</b> |      |      | 46\$ |
| <b>AFRIQUE DU SUD</b> - Chenin Blanc - Du Toitskloff   <b>COUP DE COEUR</b>     |      |      | 48\$ |

## SANGRIA LIMONATA : 14\$

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

## AMARETTO SOUR 2.0 : 14\$

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