

ENTRÉES | STARTERS

- 10 Salade de pomme verte, céleri, fenouil, raisins, canneberges et pacanes
Green apple, celery, fennel, grapes, cranberries and pecans salad
- 11 Ailes de canard du Lac Brome, sauce piquante au miel (6)
Lake Brome duck wings, spicy honey sauce (6)
- 11 Ailes de poulet croustillantes, sauce Buffalo (6)
Crispy chicken wings, Buffalo sauce (6)
- 11 Romaine grillée, sauce César
Grilled Romaine salad, Caesar sauce
- 12 Melon d'eau grillé, tomates, feta et basilic frais
Grilled watermelon, tomatoes, feta cheese and fresh basil
- 16 Tataki de thon, sauce ponzu et sésame, sur salade de fenouil et pamplemousse
Tuna tataki, ponzu sauce and sesame, served on fennel and grapefruit salad
- 17 Cocktail de crevettes, sauce cocktail au raifort
Shrimp cocktail, horseradish cocktail sauce
- 17 Calmars frits, mayonnaise épicée et citron
Fried calamari, spicy mayo and lemon
- 17 Crevettes popcorn, mayonnaise épicée
Popcorn shrimp, spicy mayo

Entrée | Starter 18 Tartare de saumon au gingembre
Plat | Main dish 27 Ginger salmon tartare

Entrée | Starter 18 Tartare de mignon de bœuf au sésame, sriracha et miel
Plat | Main dish 29 Beef mignon tartar with sesame, sriracha and honey

BISTRO | BISTRO

- 18 Poutine au bacon et oignons caramélisés
Bacon and caramelized onions poutine
- 19 Burger végétarien, portobello grillé, brie et pomme verte, servi avec frites de patates douces
Vegetarian burger, grilled portobello mushroom, brie cheese and green apple, served with sweet potato fries
- 20 Burger de bœuf maison BLT, mayonnaise épicée, servi avec frites
Homemade BLT beef burger, spicy mayo, served with fries
- 21 Burger de bœuf maison, fromage bleu, salade de pomme verte et mayonnaise dijonnaise, servi avec frites
Homemade beef burger, blue cheese, green apple salad with Dijon mayo, served with fries

DE LA MER | SEA FOOD

Prix du marché
Market price

Poisson selon l'arrivage
Catch of the day

- 22 Fish & chips maison à la bière, servi avec sauce tartare et frites
Homemade beer fish n chips, served with tartare sauce and fries
- 29 Saumon en croûte de sésame, crème sûre à la coriandre citronnée, servi avec riz basmati
Sesame crusted salmon, lemon and coriander sour cream, served with basmati rice

GRILLADES | GRILL

- 27 Tatakı de bœuf sur salade de roquette, mangue, basilic thaï, coriandre, noix de cajou, servi avec vinaigrette thaï
Beef tatakı on arugula salad, mango, Thai basil, coriander, cashew nuts, served with Thai vinaigrette
- 27 Poitrine de poulet grillée à la portugaise, salsa mangue, ananas et jalapenos, servie sur riz aux herbes fraîches
Portuguese grilled chicken breast, mango salsa, pineapple and jalapenos, served on fresh herbs rice
- 35 Bavette de bœuf (8oz), chimichurri, servie avec légumes du moment et purée de pommes de terre aligot
Flank steak (8oz), chimichurri, served with fresh vegetables and aligot potatoes
- 48 Filet mignon de bœuf AAA (8oz), sauce aux poivres et bourbon, servi sur purée de pommes de terre et légumes du moment
Beef filet mignon AAA (8oz), peppercorn and bourbon sauce, served on mashed potatoes and fresh vegetables
- 58 Faux filet de bœuf (16oz), servi avec légumes du moment
Beef sirloin steak (16oz), served with fresh vegetables

DESSERTS | DESSERTS

- 9 Brownie arachides et bretzels, sauce au chocolat
Peanut and pretzel brownie, chocolate sauce
- 9 Trilogie de sorbets
Sorbets trilogy
- 10 Gâteau au fromage maison et caramel au beurre salé
Homemade cheesecake with salted caramel butter

ENFANTS | KIDS

12 ANS ET MOINS | 12 YEARS AND YOUNGER

- 14 Pâtes sauce rosée
Pasta, rosé sauce
- 15 Poutine classique
Classic poutine
- 16 Filets de poulet croustillants (3) servis avec frites
Crispy chicken filets (3) served with fries

INCLUANT UN BREUVAGE, CRÈME GLACÉE ET SAUCE CHOCOLAT OU CAMEL
Including a beverage, ice cream topped with chocolate or caramel sauce