

Les entrées



☼ BRIE FONDANT ÉRABLE ET NOIX	15
☼ GRAVLAX	15
Saumon mariné maison sauce crème sûre et aneth	
BOCCONCINI & PROSCIUTTO	12
CALMARS FRITS ET SES 3 SAUCES	13



LES POTAGES

	RÉGULIER	REPAS
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER	10	18
☼ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9	-
LA MARMITE DU JOUR	6	9

LES PLATS

☼ FILET MIGNON AUX CINQ POIVRES 7 oz	32
Servi avec pommes de terre et légumes du moment	
OSSO BUCCO GREMOLATA	24
Servi avec des pâtes et légumes du moment	
☼ CONFIT DE CANARD À L'ORANGE ET À L'ÉRABLE	24
Servi avec pommes de terre et légumes du moment	
☼ POISSON DU JOUR	22
Servi avec riz et légumes du moment	
☼ SHORT RIB DE BŒUF À LA BIÈRE BRUNE	28
Servi avec pommes de terre et légumes du moment	
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU MIEL ET ROMARIN	26
Servi avec pommes de terre et légumes du moment	
SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER	DEMI 18 RÉGULIER 26
Pétoncles, crevettes et homard	
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CREVETTES ROMANOFF	24
Servi avec couscous et légumes du moment	



LES SALADES

SALADE AU JAMBON DE CANARD À LA LIME ET ÉRABLE	REPAS 21 DEMI 14
SALADE CÉSAR AU PAVÉ DE SAUMON FUMÉ TIÈDE	REPAS 24 DEMI 17

BURGERS & SANDWICHES

BURGER DE CERF, FROMAGE, CHUTNEY AUX POMMES ET OIGNONS	19
CHEESEBURGER	14
HAMBURGER	14
CLUB AU POULET	DEMI 14 RÉGULIER 19
Viande blanche	
CLUB AU HOMARD	DEMI 24 RÉGULIER 34

Les desserts

☼ SALADE DE FRUITS ET CRÈME GLACÉE À L'ÉRABLE	6
TARTE AU SUCRE OU AUX PACANES	6
GÂTEAU FROMAGE AU BAILEY'S	9
GÂTEAU AUX CHOCOLAT	9
DESSERT DU JOUR	5

EN TABLE D'HÔTE +9
LA MARMITE DU JOUR
DESSERT DU JOUR
THÉ, CAFÉ OU INFUSION

☼ Ces plats peuvent être préparés sans gluten

Ce menu est disponible en service aux chambres pour un frais additionnel de 5\$. Il vous suffit de composer le « 3 ». Veuillez noter que 15 % de pourboire sera automatiquement ajouté à votre facture.