

# Menu du soir

## Le Potage du Soir 12.

### Les Entrées 20.

Salade de pousses locales aux légumes croquants,  
vinaigrette crémeuse à la framboise 🌾 🌿 🥚 🌱

Salade de tomates ancestrales, mozzarella de bufflonne,  
huile aux herbes 🌾 🌿

Fromage fêta croustillant au miel et sésame, salade 🌿

Tartare de bœuf classique 🥚

Crevettes panées panko/coco, trempette épicée au miel, roquette 🥚 🥚

Carpaccio de thon rouge à l'italienne 🌾

Entrée du Chef

### Plats Principaux 38.

Filet de truite, sauce citronnée,  
tombée de poireaux, riz et légumes de saison 🌾

Nouilles de riz sauce thaï, noix de cajou, sésame et légumes sautés  
servi avec crevettes ou tofu 🌾 🌿 🥚

Picanha de bœuf, sauce chimichurri,  
gratin dauphinois et légumes de saison  
riz pilaf, asperges, champignons et parmesan 🌾 🌿

Pâtes du moment

L'inspiration du Chef

## 🥚 🥜 Les desserts du soir 12.

Make your own 4-course table d'hôte menu for \$ 75, including a soup, an appetizer, a main course and a dessert.  
If you have an allergy or a special diet, please inform your server.  
We have an EpiPen at the reception in case of emergency.

🌾 Gluten free 🌿 Vegetarian 🌱 Vegan 🥚 Lactose Free 🥜 Contains nuts 🥚 Contains peanuts 🥚 Contains eggs

**Service and administration fees are included, taxes are not included**

# Menu du Soir

Le Potage du Soir 10. 🌾 🥚

## Les Entrées 18.

Salade de pousses locales aux légumes croquants,  
vinaigrette crémeuse menthe et coriandre 🌾 🌿

Salade folle méditerranéenne et crème balsamique 🌾 🌿

Fondant de Brie et Fin Renard, canneberges, érable et noix 🥜

Tartare de bœuf classique 🥚

Crevettes panées panko/coco, trempette épicée au miel et salade 🥚 🥚 🥚

Carpaccio de bœuf, vinaigrette à l'échalotte, roquette et parmesan 🌾

Entrée du Chef

## Plats principaux 36.

Saumon en croûte de noix sauce à la lime, riz et légumes de saison 🌾 🥚

Nouilles de riz sauce thaï, noix de cajou, sésame et légumes sautés

Servi avec crevettes ou tofu 🌾 🌿 🥜

Surlonge de bœuf, sauce Grand Veneur,  
Pommes de terre rissolées et légumes de saison 🌾

Risotto à la courge musquée, asperge et champignons 🌾 🌿

Pâtes du moment

L'inspiration du Chef

🥚 🥜 **Les desserts du soir 12.**

🥚 Présence d'arachides 🥜 Présence d'œuf

**Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.**

Composez vous-même votre menu table d'hôte 4 services pour 75\$, ce qui inclus le potage, une entrée, un plat principal et un dessert. Si vous avez une allergie, une intolérance ou un régime particulier, veuillez l'indiquer à votre serveur.

En cas d'urgence, nous avons un EpiPen à la réception.

Sans gluten 🌿 Végétarien 🌿 Végétalien 🥜 Sans lactose 🥜 Présence de noix 🥚 Présence d'arachides 🥜 Présence d'œuf

**Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.**

# Menu Déjeuner du midi

Potage du jour **10.**

Soupe à l'oignon, gratinée, à la Belle-Gueule Rousse **14.**

\*\*\*

Salade César au poulet grillé, sauce à l'ail grillé **20.**

Sandwich jambon fromage laitue et tomate,  
salade verte et frites **20.**

Sandwich à la viande fumée,  
salade de choux et frites **25.**

Poutine au porc effiloché, sauce au poivre vert **25.**

Poutine régulière, sauce au poivre vert **21.**

Demie Côte-Levée de porc, frites, salade de choux **29.**

\*\*\*

Frites **8.**

🍷 Rondelles d'oignon **8.**

Olives aux aromates **8.**

🍷 Ailes de poulet (6) **14.** (12) **27.**

\*\*\*

Desserts au choix du Chef **12.**

Si vous avez une allergie, une intolérance ou un régime particulier, veuillez l'indiquer à votre serveur.  
En cas d'urgence, nous avons un Epipen à la réception.

Sans gluten 🍷 Végétarien 🍷 Végétalien 🍷 Sans lactose

**Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.**

# Lunch Menu

Soup of the day **10.**

Gratinated onion soup with Belle-Gueule Rousse Beer **14 .**

\*\*\*

Caesar salad with grilled chicken,  
Roasted garlic sauce **20.**

Ham, lettuce and tomato sandwich,  
green salad and fries **20.**

Regular poutine, green pepper sauce **21.**

Pulled pork poutine, green pepper sauce **25.**

Smoked meat sandwich,  
coleslaw and fries **25.**

Rack of Ribs, Coleslaw and fries **29.**

\*\*\*

🍷 Fries **8.**

Onion Rings **8.**

🍷🍷 Olives **8.**

🍷 Chicken Wings (6) **14.** (12) **27.**

\*\*\*

Desserts of the Chef's choice **12.**

If you have an allergy, intolerance or a special diet, please let your server know.  
In case of emergency, we have an EpiPen at the reception.

Gluten free 🍷 Vegetarian 🍷 Vegan 🍷 Lactose free

**Service and administration fees are included, plus taxes.**

# Menu Bistro

Potage du jour **10.**

Soupe à l'oignon, gratinée, à la Belle-Gueule Rousse **14.**

\*\*\*

Sandwich jambon fromage laitue et tomate,  
salade verte et frites **20.**

Frites **8.**

🌱 Rondelles d'oignon **8.**

Olives aux aromates **8.**

🍗 Ailes de poulet (6) **14.** (12) **27.**

\*\*\*

Desserts au choix du Chef **12.**

Si vous avez une allergie, une intolérance ou un régime particulier, veuillez l'indiquer à votre serveur.  
En cas d'urgence, nous avons un Epipen à la réception.

Sans gluten 🌿 Végétarien 🌱 Végétalien 🌱 Sans lactose 🌱

**Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.**

# Bistro Menu

Soup of the day **10.**

Gratinated onion soup with Belle-Gueule Rousse Beer **14 .**

\*\*\*

Ham, lettuce and tomato sandwich,  
green salad and fries **10.**

🍷 Fries **8.**

Onion Rings **8.**

🍷 🍷 Olives **8.**

🍷 Chicken Wings (6) **14.** (12) **27.**

\*\*\*

Desserts of the Chef's choice **12.**

If you have an allergy, intolerance or a special diet, please let your server know.  
In case of emergency, we have an EpiPen at the reception.

Gluten free 🍷 Vegetarian 🌱 Vegan 🌱 Lactose free

**Service and administration fees are included, plus taxes.**