

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.

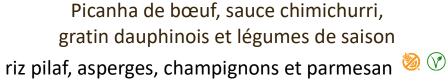
Filet de truite, sauce citronnée, tombée de poireaux, riz et légumes de saison 🤎

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

servi avec crevettes ou tofu 🧖 🕜 🥝







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 🤻 Service and administration fees are included, taxes are not includ



Entrée du Chef

Plats principaux 36.

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

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.

Apposez vous-même votre menu table d'hôte 4 services pour 75\$, ce qui inclus le potage, une entrée, un plat principal et sert. 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.

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 se



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.**

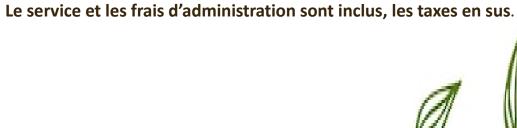
Frites 8.

- 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







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.