

BUFFET DE FRUITS DE MER À VOLONTÉ (Les vendredis et samedis seulement)

75\$ / personne

À la table:

- Cocktail de crevettes et bisque du moment
- HOMARD À VOLONTÉ

Sur le buffet:

- Saumon fumé
- Calmars frits et cuisses de grenouille
- Variétés de salades de fruits de mer
- Truite de Bellevue
- Poêlée d'Escargots
- Gratin de fruits de mer
- Moules à la façon du Chef
- Pattes et pinces de crabes
- Crevettes Tempura
- Pétoncles et crevettes flambées devant vous
à votre goût par le Chef
- Côte de bœuf au jus
- Sushis
- Fromages fins de chez-nous
- Sélection de desserts et café frais moulu
- Fondue au chocolat et fruits frais

NOTRE CRU DE LA SOIRÉE (INFORMEZ-VOUS)

FONDUE AU CRU DU CLOCHER

Chapelure de bacon et pacanes, sauce miel et épices

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

Tarte tatin aux pommes et petite glace à la mangue

SALADE DE BETTERAVES BONBONS ET BETTERAVES
VINAIGRÉES

Fromage bleu d'Élisabeth et noix de Grenoble torréfiées

TATAKI DE WAPITI

Carottes nantaises rôties et glacées, gastrique au romarin et
chips de basilic

CARPACCIO DE PIEUVRE

Oignons marinés au vinaigre de vin rouge, salsa à la
coriandre et à la lime

POTAGE TAILLÉ OU CRÈME DU MOMENT

ROTOLO, PÂTE FRAÎCHE MAISON

Au canard confit, champignons et épinards, glace de viande,
gratin de cheddar de l'île au Grues 32\$

CÔTELETTE DE PORC DU QUÉBEC

Façon barbecue à la Coréenne 34\$

POULET DE GRAIN ET MANCHON

Risotto aux tomates séchées, roquette, olives et feta 36\$

WELLINGTON DE SAUMON

Façon Kouloubiac, beurre blanc aux poivrons rouges sur flamme 38\$

CREVETTES À LA CRÈME

Poireaux, ail, poivre rose et vin blanc 40\$

JARRET D'AGNEAU

Braisé à la bière La Saison de l'Île, écorce de citron et
moutarde de Dijon 44\$

TEMPURA DE THON SAKU EN ROBE D'ALGUES

Salade tiède de légumes façon Poke et mayonnaise épicée 46\$

MANHATTAN DE BŒUF 8 oz AAA VIEILLI 60 JOURS

Légumes marinés et rôtis, sauce au poivre vert et whisky fumé 48\$

BOUT DE CÔTE DE BŒUF CUIT SOUS-VIDE

Purée de pommes de terre à l'ail noir et asperges au beurre 52\$

FILET MIGNON DE BŒUF SUR FONTE

Sauce béarnaise et pancetta croustillante 56\$

CRÈME BRÛLÉE

L'INSPIRATION DE LA SOIRÉE

TARTARE DE FRUITS PARFUMÉ AU SOHO

CAFÉ NESPRESSO (Espresso, latté, allongé ou cappuccino)

-ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS, CONDIMENTS ET PAIN GRILLÉ (150 GRAMMES) 15\$

-BURGER DE BOEUF DU BOUCHER, BACON, OIGNONS RÔTIS, CHEDDAR CANADIEN ET ROQUETTE PIQUANTE, SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE DU MARCHÉ 16\$

-PIZZA « AMATEUR DE VIANDES » SUR PAIN PLAT, SALAMI, POULET ET BACON, SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE DU MARCHÉ 15\$

*OPTION VÉGÉTARIENNE, LÉGUMES GRILLÉS ET PESTO 12\$

-AILES DE POULET STYLE BUFFALO

6 AILES 8\$

12 AILES 14\$

18 AILES 18\$

-SALADE CÉSAR REPAS, LANIÈRES POULET CROUSTILLANTES ET ÉPICÉES À LA THAILANDAISE 14\$

-NACHOS REPAS GRATINÉ ET GARNI DE POIVRONS, TOMATES, OLIVES ET JALAPENO SERVI AVEC SALSA ET CRÈME SURE 12\$

*EXTRA POULET CROUSTILLANT (2) 3\$

-FILET DE SAUMON GRILLÉ TERIYAKI, LIME ET CORIANDRE, NID DE PÂTES AU CHIMICHURI ET SALADE DU MARCHÉ 17\$

-NOTRE FAMEUSE POUTINE SAUCE AU VIN ROUGE, POIVRE VERT ET FROMAGE EN GRAIN DE L'ANCÊTRE 10\$

*EXTRA POULET CROUSTILLANT (2) 3\$

-CLUB À NOTRE FAÇON SUR PAIN BAGUETTE GRILLÉ, POULET, BACON, CHEDDAR, LAITUE ET TOMATES, SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE DU MARCHÉ 15\$

-MOULES À LA BIÈRE BLANCHE, FRITES MAISON ET MAYONNAISE 18\$

-RAVIOLIS DE BOEUF BRAISÉ, GARNITURE FORESTIÈRE AUX CHAMPIGNONS

SAUVAGES DÉGLACÉS AU VIN ROUGE, PETITE ROQUETTE BALSAMIQUE ET

COPEAUX DE PARMESAN *BELLA LODI* 22\$

-FETTUCINE SAUTÉS AUX DEUX SAUMONS ET CREVETTES GÉANTES, PESTO DE

TOMATES SÉCHÉES, CÂPRES ET OIGNONS ROUGES, SERVI AVEC LAITUE

CROQUANTE 22\$

-BAVETTE DE BOEUF CAB 6 ONCES SUR GRILL, SAUCE AU VIN ROUGE,

SERVIE AVEC FRITES MAISON ET LAITUE CROQUANTE 25\$

-CONTRE-FILET DE BOEUF CAB 10 ONCES SUR GRILL, SAUCE POIVRE

ET DIJON, SERVI AVEC LÉGUMES POÊLÉS ET POMME DE TERRE

AU FOUR GARNI 35\$

DESSERTS:

-CRÈME BRULÉE ROUGE VIN 6\$

-LE POT DU JOUR DE *SPATULE ET GANACHE* 6\$

-FONDANT AU CHOCOLAT MAISON AROMATISÉ À L'AMARETTO 6\$

LE MENU BISTRO EST DISPONIBLE EN SALLE À MANGER SEULEMENT ENTRE 11H ET 17H

24\$/personne

- Sélection de Jus de fruits
- Croissants, brioches et muffins
- Assortiments de confitures
- Potage du moment
- Éventail de crudités et trempettes
- Variété de salades
- Saumon fumé
- Plateau de charcuteries
- Terrines et pâtés
- Miroir de fromages fins du terroir
- Assortiments de fruits frais tranchés
- Œufs brouillés
- Bacon et saucisses
- Moules
- Viande du jour
- Poisson du jour
- Rôti de Bœuf coupé en salle
- Pommes de terre maison
- Jardinière de légumes du marché
- Pain et beurre
- Sélection de gâteaux assortis
- Crêpes préparées devant vous
- Salade de fruits frais
- Fondue au chocolat à volonté
- Café, thé, lait


BUFFET MIDI



19\$/personne

- Potage du moment
- Pains chauds
- Variété de salades composées
- Éventail de crudités et trempette
- Viandes froides et charcuteries
- Plateau de fromages fins
- Œufs à la coque
- Sushis
- Rôti de bœuf en découpe
- Suggestion de pâtes préparées devant vous
- Moules du chef
- 2 choix de plats chauds
- Pizza garnie
- Jardinière de légumes
- Pommes de terre et riz
- Table à desserts
- Salade de fruits frais
- Café, thé, lait et infusions

BUFFET DÉJEUNER



12.25\$/personne

- Jus de fruits rafraîchis
- Céréales froides
- Corbeille du boulanger
- Rôties de pains variés
- Fruits frais tranchés
- Yaourt nature et aux fruits
- Fromage Cottage
- Pâtés et creton
- Fromage Cheddar
- Tomates fraîches
- Œufs brouillés et à votre façon
- Fèves au lard d'antan
- Pommes de terre maison
- Bacon, jambon et saucisse
- Café, thé, lait et infusion

VINS AU VERRE

IP = IMPORTATION PRIVÉE

BLANC

Espagne

Viura/Jaleo IP 5oz/6\$ 8oz/9\$

Italie

Pinot Grigio/Caferro/Ai Casoni IP 5oz/8\$ 8oz/13\$

France

Sauvignon Blanc/La Dernière Goutte IP 5oz/8\$ 8oz/13\$

États-Unis

Chardonnay/Dreaming Tree 5oz/9\$ 8oz/14\$

Afrique du Sud

Chenin Blanc/008 Selected Barrel IP 5oz/8\$ 8oz/13\$

ROSÉ

France

Assemblage/Roseline Prestige 5oz/8\$ 8oz/13\$

ROUGE

Espagne

Monastrell/Jaleo IP 5oz/6\$ 8oz/9\$

Afrique du Sud

Cabernet Sauvignon/008 Selected Barrel IP 5oz/8\$ 8oz/13\$

Italie

Aglianico Primitivo/Duca di Saragnano IP 5oz/8\$ 8oz/13\$

États-Unis

Assemblage/Dreaming Tree 5oz/9\$ 8oz/14\$

Italie

Sangiovese/Poggio Nardone/Rivus IP 5oz/9\$ 8oz/14\$

Chili

Pinot Noir/Thornbury IP 5oz/11\$ 8oz/17\$

LES BLANCS (750ml)

Espagne

Viura/Jaleo IP 28\$

Canada

Pinot Grigio/Jackson Triggs/2017 31\$

Chili

Fumé Blanc/Errazuriz/2017 36\$

France

Sauvignon-Blanc/La Dernière Goutte/2017 36\$

Aligoté/Prince Philippe/2016 39\$

Chardonnay/Hauts de Montarel/2015 IP 48\$

Riesling/Léon Beyer/2015 IP 45\$

Riesling/Cleerbourg/2017 IP 49\$

Sylvaner/St-Remi/2016 IP et BIO 54\$

St-Chinian/Cuvée Bois-joli/2016 IP et BIO 56\$

Sancerre/Régis Juan/2016 IP 58\$

Pouilly-Fuissé/Domaine Romanin/2016 IP 61\$

Assemblage/Premier pas sur la lune/2017 IP 59\$

Chablis/Montmains 1er Cru/2016 IP 88\$

Italie

Pinot Grigio/Ai Casoni/2016 IP 37\$

Soave/La Capelina/2016 IP 41\$

Afrique du Sud

Chenin Blanc/008 Selected Barrel/2017 IP 39\$

États-Unis

Chardonnay/Dreaming Tree/2016 39\$

Nouvelle-Zélande

Sauvignon-Blanc/Thornbury/2016 IP 53\$

QUI SOMMES-NOUS NOUS JOINDRE

LES ROSÉS (750ml)

France

Assemblage/Roseline Prestige/2015 33\$

France

Pive Gris/Languedoc/2016 38\$

LES ROUGES (750ml)

Espagne

Monastrell/Jaleo IP 28\$

Crianza/David Moreno/2014 IP 46\$

Tempranillo/Castillo de Mendoza/2014 IP 49\$Canada

Cabernet-Sauvignon/Jackson Triggs/2017 31\$

Syrah-Cabernet/Inniskillin/2017 IP 42\$

Pinot Noir/Inniskillin/2017 47\$

Canada

Pinot Grigio/Jackson Triggs/2017 IP 31\$

Syrah-Cabernet/Inniskillin/2016 42\$

Pinot Noir/Inniskillin/2016 IP 46\$

France

Cabernet Merlot/Pech Celeyran/2016 IP 34\$

Gamay/Brouilly/Georges Duboeuf/2015 44\$

Assemblage/Los Bartas/2017 IP et BIO 44\$

Cabernet-Merlot/ Biel 24/7 /2004 IP 55\$

Gamay/Morgon Terre Rouge/2015 IP 50\$

Malbec/Château Famaey/Cahors/2013 IP 52\$

St-Émilion/Tertre de lisse/2011 IP 54\$

Syrah/Les Meysonniers/2014 BIO 57\$

Assemblage/Lalande-de-Pomerol/2006 IP 72\$

Assemblage/Lalande-de-Pomerol/2008 IP 74\$

Châteauneuf-du-pape/2013 IP et BIO 93\$

Pinot noir/Beaune 1^{er} Cru/2008 IP 121\$

Côte-Rôtie/Prélude/2016 IP 150\$

Afrique du Sud

Cabernet-Sauvignon/008 Selected Barrel/2017 IP 39\$

États-Unis

Zinfandel/Prototype/2016 IP 48\$

Assemblage/Dreaming Tree/2016 42\$

Merlot/Long Barn/2016 IP 46\$

Cabernet-Sauvignon/Tom Gore/2014 48\$

Merlot/Rutherford Ranch/2014 IP 75\$

Italie

Aglianico Primitivo/Duca di Saragnano/2015 IP 41\$

Sangiovese/Poggio Nardone/Rivus/2014 IP 42\$

Corvina/Valpolicella Classico/2016 IP 46\$

Assemblage/Barbera Pasito/2016 IP 47\$

Sangiovese/Liano/2014 60\$

Montepulciano d'Abruzzo/2013 IP 57\$

Barolo/Cascina Ghercina/2015 IP 72\$

Sangiovese/Il Carbonaione/2014 IP 89\$

Amarone della Valpolicella/2011 IP 99\$

Brunello Di Montalcino/Poggio/2012 IP 125\$

Chili

Syrah/Alma Tierra/2014 IP 42\$

Pinot Noir/In Situ Signature/2016 IP 55\$

Portugal

Assemblage/Autocar n27/2015 IP 45\$

Australie

Shiraz/Brabo/2016 IP 50\$

NOS BULLES

Espagne

O bocoï/Mousseux IP 28\$

Italie

Moscato d'Asti/2015 IP 35\$

France

Gaillac/Domaine du Moulin IP 65\$

France

Veuve Clicquot, Champagne 125\$

NOS LIQUOREUX

Canada

Vendange tardive/Brise d'automne 39\$

France

Sauternes/Château Laribotte/2009 IP 80\$

Canada

Ice Wine/Inniskillin/2010 95\$

BIÈRES MICROBRASSERIES

LES GRANDS BOIS

Hully Gully

Bière sure, 4.3% 9\$

Ariane Brown

Ale brune, 4.5% 9\$

Préparation H

Pale Ale à l'Hibiscus, 6% 9\$

LE BROADWAY

Sein d'Esprit

blanche, 5% 9\$

LA FORGE DU MALT

XV Le Rouge Vin

Blanche à la framboise, 5.3% 9\$

La Tignasse

Rousse, 5.6% 9\$

La Côtesse

Neipa, 6% 9\$

La Ariel

Stout, 6% 9\$

La Hope Rivet

IPA Hybrid, 6.1% 9\$

LE TEMPS D'UNE PINTE

Long Nose

IPA Tropicale, 6% 9\$

Premier « Shift »

Pale Ale, 4.8% 9\$

MOLSON

Coors Light 120z/5.00\$ 20oz/6.50\$

Molson Ex 120z/5.00\$ 20oz/6.50\$

Saison de l'île / IPA 120z/6.00\$ 20oz/7.50\$

Loxley / Rousse 120z/6.00\$ 20oz/7.50\$

Heineken 6.50\$

Heineken 0% 6.50\$



NOS APÉRITIFS – 7\$

Pineau des Charentes

Kir / Kir Royal

St-Raphaël doré / rouge

Plusieurs sortes de boissons alcoolisées....

NOS CLASSIQUES – 8.50\$

Sex on the beach

(Vodka, Schnapps pêche et jus d'orange)

Martini Classique ou Dirty

(Gin ou vodka selon votre humeur)

Old Fashioned

(Whisky, amer et sucre)

Bloody Caesar / Mary / Nelson

Pina Colada

(Rhum, Malibu et jus d'ananas)

Blue Hawaii

(Rhum, Curaçao bleu, Malibu et jus d'ananas)

Téquila Sour

(Tequila, triple sec, sirop simple et jus de citron)

Gin Pamplemousse

(Gin de votre choix, jus de pamplemousse)

L'Herbal

(Gin Canopé, concombre, sirop de sapin)



NOS DIGESTIFS – 7\$

Amaretto / Amarula / Bailey's / Southern Comfort

Crème de menthe blanche ou verte / Sambucca

Frangelico / Kahlua / Tia Maria / Irish Mist

Galliano / Calvados

NOS DÉCOUVERTES

Jack Daniel's 6\$

Chivas 8\$

Glenfiddich 8\$

Glenlivet 8\$

Cognac VS 6\$

Lagavulin 16 ans 12\$

Rémy Martin VSOP 12\$

Rémy Martin XO 16\$

NOS CAFÉS ALCOOLISÉS – 9\$

Brésilien

Cognac VS/Tia Maria et Grand Marnier

Espagnol

Rhum Blanc et Tia Maria

Irlandais

St-Léger et Irish Mist

Africain

Amarula et Frangelico

Mauvais Sort

Sortilège/Frangelico et Baileys