


■ ENTRÉES

Soupe du jour // 5\$

Bol d'oignons français
en croûte de panko // 8\$

Bâtonnets de fromage
sauce Ranch // 9\$

Fondue aux trois fromages 
en croûte de pacanes // 9,50\$

Soupe à l'oignon à la bière 
cheddar au porto et croûtons // 10\$

Choux-fleurs rôtis
feuilles de chou de Bruxelles, amandes, yogourt grec // 10\$

Alles de poulet
8 mcx // 10\$ | 16 mcx // 18\$

Crevettes croustillantes
mayonnaise épicée // 13\$

Calmars frits 
salade croquante, mayonnaise épicée // 16\$

Tataki de thon
vinaigrette miso et gingembre, garnitures // 16\$

Tartare de bœuf
mayo aux tomates séchées, fromage Blackburn,
échalotes confites au porto, câpres entrée // 15\$ | plat // 25\$

Tartare de saumon **NOUVEAU**
huile de basilic et yuzu, riz soufflé, caviar japonais, sriracha, concombre,
pomme verte entrée // 15\$ | plat // 25\$

Nachos Crapaud
fromage, sauce fromage, tomates en dés, oignons verts,
olives noires, jalapenos demi // 13\$ | complet // 17\$

Nachos BBQ 
côtes-levées, fromage, bacon, jalapenos, oignons rouges,
crème sure, sauce BBQ // 19\$

■ SALADES

Salade du Jardin

légumes de saison, vinaigrette basilic et citron // 11\$
extra poulet grillé // 6\$

Salade de poulet grillée

ananas grillé, radis, concombre, vinaigrette miel et lime // 18\$

Salade de tataki de thon

ananas grillés, mangues, arachides, concombres, radis,
vinaigrette miso et gingembre // 25\$

Salade de crevettes géantes

ananas grillé, concombre, radis, arachides,
vinaigrette aux agrumes et café // 25\$

■ PÂTES

Spaghetti aux boulettes

gratiné au Perron 2 ans et mozzarella, sauce tomate et basilic // 18\$

Rigatonis aux légumes

pesto tomates séchées, courgettes, épinards, champignons,
oignons caramélisés, brocoli, sauce tomate et basilic // 22\$

Raviolis au homard et crevettes poêlées

beurre blanc au poivre citronné // 30\$



■ BURGERS

Burger Ranch

fromage cheddar Perron 2 ans, bacon, poêlée d'oignons
et champignons, tomate, laitue, sauce Ranch, frites // 18\$



Burger du Lac

rondelle d'oignon, fromage en grains, tomate, laitue,
mayo aux épices à steak // 18\$

■ PLATS PRINCIPAUX

Fish n' chips de morue noire
sauce tartare maison, frites // 19\$

Poulet Général Tao
riz basmati, poivrons, champignons, nouilles frites, échalotes vertes // 20\$


Poutine Crapaud
émincé de bavette de bœuf, sauce au poivre // 21\$

Côtes-levées Crapaud
demi // 21\$ | complète // 30\$ 

Poitrine de poulet rôtie **NOUVEAU**
choux de savoie braisé au bacon, jus de veau, légumes de saison // 22\$

Steak haché deluxe
oignons caramélisés, champignons, sauce bordelaise, Perron 2 ans,
purée de pommes de terre, légumes de saison // 22\$ extra foie gras // 6\$

Pavé de saumon au Jack Daniel's
riz basmati, légumes de saison // 27\$

Bavette de bœuf marinée Johnny
pommes de terre gratin, légumes de saison, sauce bordelaise // 27\$ 
extra foie gras // 6\$

Pétoncles poêlées
bacon, champignons pleurote, sauce au pop-corn // 30\$ extra foie gras // 6\$

Filet mignon grillé
pomme de terre gratin, légumes de saison, sauce au poivre Crapaud // 40\$
extra foie gras // 6\$



■ EXTRA

Riz // 3\$

Frites // 4\$

Légumes de saison // 4\$

Sauce // 5\$

Pommes des de terre gratin // 5\$

Salade du jardin // 5\$

Poêlée de champignons sauvages // 5\$

Foie gras // 6\$

Pétoncles // 2 pour 8\$

Crevettes croustillantes // 3 pour 8\$

Crevettes d'Argentine // 5 pour 8\$