

T A B L E





- ♥ Coup de cœur du chef
- 🌿 Plat végétarien
- 👩🍳 Suggestion de la brigade
- 📖 L'incontournable de la pâtissière
- ★ Inclus au forfait

Pieuvre du Château

En ajoutant 12 \$, composez votre table d'hôte ;
Potage ou verdure, café et dessert du jour

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT OU VERDURE ★

6

FOUGASSE MAISON ★

Bacon, érable et romarin

7

TATAKI DE MELON EN CROÛTE DE
SÉSAME ET PISTACHE 🌿 ★

Crème de fauxmage

10

FONDUE AU FROMAGE DE LA « FROMAGERIE
DU CHAMP À LA MEULE » ★ + 6 \$

Servie avec pain chaud



16

PIEVRE DU CHÂTEAU ❤️ ★ + 9 \$

Œuf cuit à basse température à l'aigre-douce,
caviar de baie d'argousier des « Vergers
Acadia » sur polenta frite



19

CAKE DE CREVETTES ★ + 5 \$

Sauce au sambal oelek maison sur salade de légumes
marinés

15

TARTARE DE SAUMON ★ + 6 \$ (entrée)

Pamplermousse et herbes sur galette de riz frite et sauce à l'orange

entrée repas

16 | 25

CÉSAR GRILLÉE ★

Sauce maison, bacon caramel aux épices

11

CHOU-FLEUR RÔTI ★

Sauce à l'aneth, parmesan et pickle d'échalote

12

CARPACCIO DE BŒUF ★ + 6 \$

Chips de pomme de terre de « La Pomme de terre Lanaudoise », cheddar à la ciboulette
de la « Ferme Vallée Verte », mascarpone à la pomme Granny Smith et gingembre mariné



16

MENU SOIR



Tataki de melon en croûte
de sésame et pistache



Cannelloni fait maison

PLATS PRINCIPAUX

BRAISÉ DE BŒUF À LA BIÈRE 🍷 ★ + 2 \$

Purée de pommes de terre, cheddar bacon de la « Ferme Vallée Verte » et légumes d'hiver



28

WELLINGTON DE BISON DE « LA TERRE DES BISONS » ★ + 11 \$

Sauce cerise et vin fortifié du « Vignoble Saint-Thomas », poêlée de choux de Bruxelles



38

SOUPE REPAS AUX SAVEURS ASIATIQUES ★

Crevette d'Argentine, kimchi maison et nouilles

22

POULET LAQUÉ ★

Pommes de terre grelots au gras de canard, tagliatelle de courge au miel « Abelha et Aristée »



26

CANNELLONI FAIT MAISON ★ + 3 \$

Farci de canard, bleuets et épinards, sauce crémeuse au vin blanc Côte d'Alban du « Vignoble Saint-Thomas »



30



Poulet laqué



Pavé de saumon mariné

JOUE DE PORC BRAISÉE DE LA FERME

« LE RANG 4 » ★

Risotto aux champignons et sauce crémeuse au lardon



26

PAVÉ DE SAUMON MARINÉ ★

Crèmeux de chou de Savoie et pomme du Québec, purée de betterave à l'orange

27

BROCHETTE DE TOFU SAUCE AUX ARACHIDES 🥜 ★

Légumes sautés et riz jasmin à l'émulsion de lait de coco

21

DESSERTS

LOUKOUMADES  ★ + 3 \$ 	9
Oreo et popcorn au caramel de chez « Nect'Art de Fleurs »	
LE DÉCADENT ★ + 3 \$	9
Étagé de caramel, brownie et sa crème coco	
CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL ★	8
SEMIFREDDO ★	7
Fraise, thé des bois et mousse aux pistaches	
SURPRISE DE LA PÂTISSÈRE ★	6

Loukoumades



Vous avez aimé votre expérience?
Suivez-nous sur Facebook et Instagram
@hotelchateaujoliette
Taxes et service non inclus.

PIQUE-ASSIETTES

AILES DE POULET SAUCE BBQ MAISON 6 unités 12 unités
7 | 14
Extra sauce au bleu + 3

POGO DE PICKLE FARCI DE CHAIR DE SAUCISSE DE « COCHON CENT FAÇONS »  3 unités 5 unités
8 | 15
(La saveur de la saucisse peut varier d'un arrivage à l'autre.)

GRAVLAX DE THON AU GIN 16
Pickles d'oignon, mayonnaise au concombre et à la menthe

CALMAR FRIT 14
Mayonnaise maison au thym citronné

NACHOS, SALSA MAISON ET CRÈME SÛRE 12
Extra bœuf braisé + 7



Plateau à partager

REPAS

POUTINE 10
Sauce maison, fromage en grain de la « Fromagerie Roy » 

CHEESEBURGER BACON CAMEL 16
Fromage Le Noble de la « Fromagerie Domaine Féodal », servi avec frites

SMOKED MEAT DE « COCHON CENT FAÇONS » 11
Servi avec frites 
Extra fromage + 4

SOUPE À L'OIGNON AVEC BŒUF EFFILOCHÉ 15

MINI PIZZA 17
Fromage de chèvre, tomate, huile au basilic et roquette, servie avec frites

FILET MIGNON ★ + 6 \$ (5oz) / + 11 \$ (8oz) 
Sauce aux poivres servi avec frites ou pommes de terre pilées
+ Ajout de gratin de fromage Le Joliette de la « Fromagerie du Champ à la Meule » + 5

5 oz 8 oz
33 | 39

PLATEAU À PARTAGER

Pour 3 à 4 personnes

- Ailes de poulet
-
- Mini nachos
-
- Pogo de pickle
-
- Calmar
-

30

L'EXPÉRIENCE G

SERVIR LES AUDACIEUX

L'EXPÉRIENCE G vous propose une réelle odysée culinaire, unique en son genre, qui allie à merveille la fine cuisine rebelle de TABLE G et la carte de cocktails étoffée du BAR G.

Laissez-vous porter par le talent et les inspirations de notre brigade G, sans connaître à l'avance le menu qui vous sera servi. Audacieux, n'est-ce pas? Découvrez une cuisine expérientielle réinventée aux accents locaux et un menu sélectionné par la brigade : un privilège exceptionnel qu'il faut oser.

Rassemblez-vous autour de la table spécialement créée pour l'EXPÉRIENCE G, signée par l'artiste-peintre Guilbo : une authentique œuvre d'art. Tous peuvent profiter de cette expérience culinaire unique, disponible sur réservation seulement, les jeudis, vendredis et samedis.

Comme une telle expérience doit se vivre à plusieurs, la table peut accueillir jusqu'à 8 personnes. Vous n'êtes que 2? La table sera comblée avec d'autres convives, afin que vous puissiez vivre l'expérience en groupe.

L'EXPÉRIENCE G : un véritable phénomène en devenir!

Réservations
450 875-5555
1 800 361-0572 poste 100
tableg@chateaujoliette.com

