

Nos
entrées froides

Entrées chaudes

Suppées

Salades fraîches

Apéritifs

À partir de 7,95\$

Carpaccio de boeuf

Tartare de boeuf Angus 3oz

Le prosciutto, grison et melon

Les asperges vinaigrette

La trempette de crudités

L'avocat farci aux crevettes

Le saumon fumé

Les crevettes en cocktail

La poire au fromage de chèvre

Entrées froides
Nos
entrées chaudes

Soupières

Salades fraîches

Salicettes

À partir de 9,95\$

La mini-raclette

Les escargots à la bourguignonne

Les escargots « Danielle »

Les escargots à la poulette

Le feuilleté de pétoncles

La coquille de fruits de mer

Les linguines au saumon fumé

Le gratin de crevettes à la cajun

Le gratin de langoustines à la cajun

Le brie au miel et amandes

Les linguines aux crevettes et Whisky

Foie gras poêlé au goût du chef

Nos
soupières

Entrées froides

Entrées chaudes

Salades fraîches

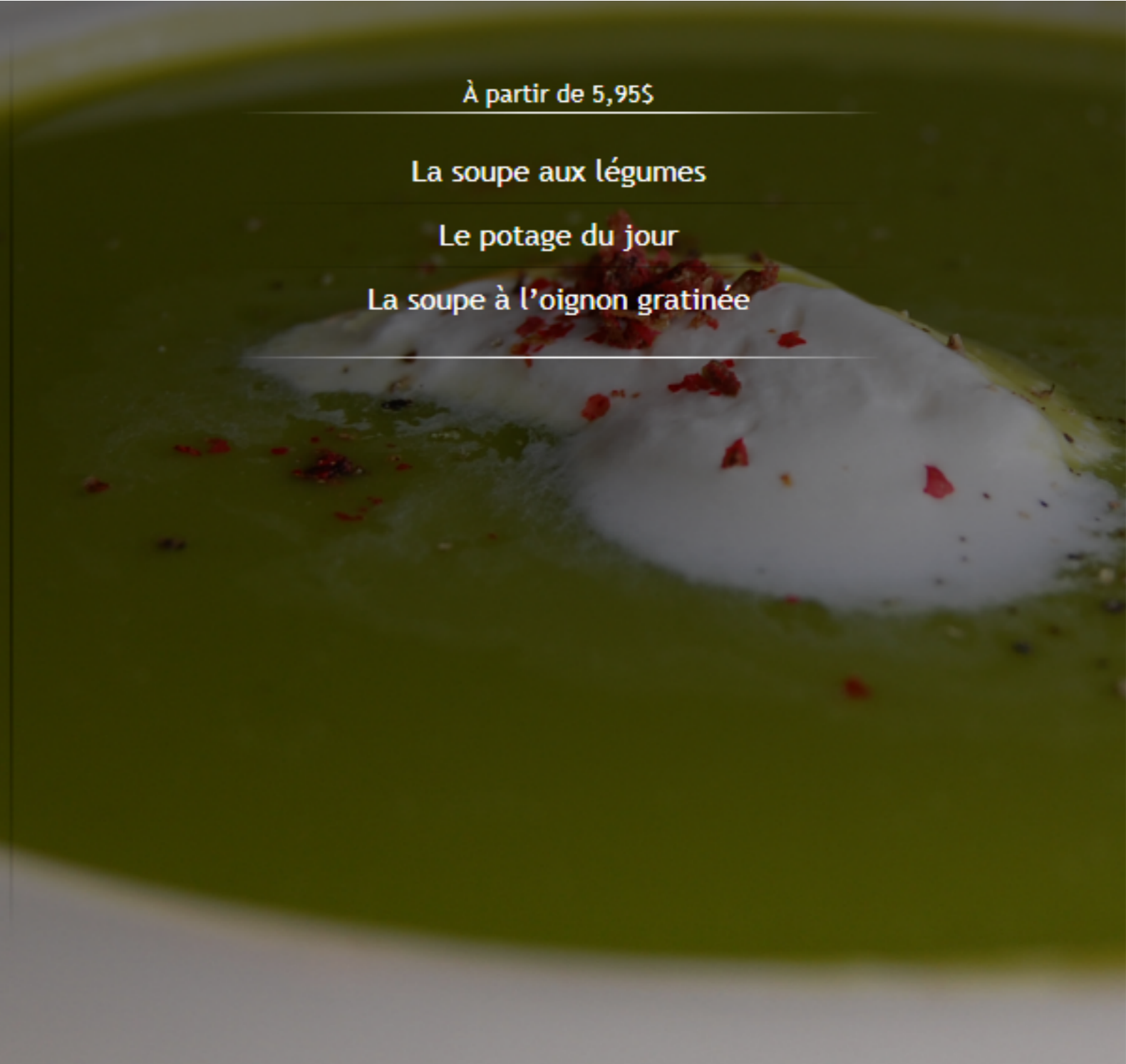
Salicettes

À partir de 5,95\$

La soupe aux légumes

Le potage du jour

La soupe à l'oignon gratinée



Entrées froides

Entrées chaudes

Soupières

Nos
salades fraîches

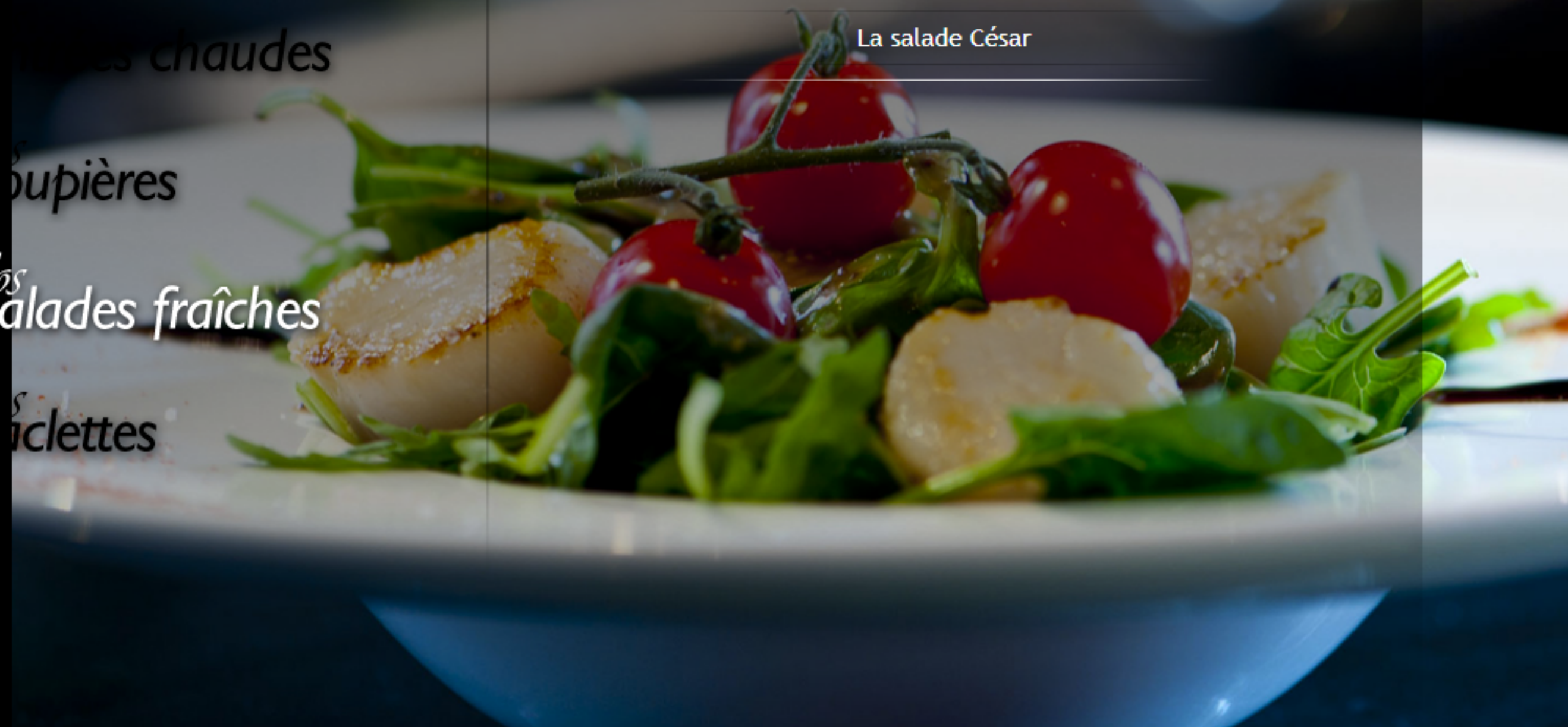
Salicettes

À partir de 8,95\$

La salade de chèvre chaud

La salade du jardin

La salade César



À partir de 27,95\$

Servies avec pommes de terre & marinades

La Campagnarde
(viande de grison)

La Forestière
(champignons sautés)

La Fruitière
(melons et pommes)

La Gaspésienne
(saumon fumé)

La raclette du Jardin
(prosciutto, grison, melon)

La Combinée
(viande de grison, fruits et champignons)

Nos
raclettes



Le Festin du Jardin

Nos
fondues au fromage

Nos
fondues bourguignonne

Nos
fondues des bois

Nos
fondues chinoises

Le Festin du jardin

TRIO FONDUES POUR 2 PERSONNES

Pour débiter...

Fondue fromage ou Raclette

Votre sélection au choix

Fondue chinoise bœuf et poulet
2 personnes | 96.95\$

Fondue chinoise bœuf, poulet, crevettes et pétoncles
2 personnes | 120.95\$

Fondue chinoise bison, sanglier et wapiti
2 personnes | 145.95\$

Fondue bouguignonne
Cubes de filet mignon « Angus »
2 personnes | 120.95\$

Fondue au chocolat ou café flambé

Festin du Jardin

Nos
fondues au fromage

Nos
fondues bourguignonne

Nos
fondues des bois

Nos
fondues chinoises

À partir de 30.955

Neufchâtel
(poivre noir)

La Bromélia
(poivre noir et échalottes)

La Forestière
(champignons)

La Fruitière
(melons et pommes)

L'Italienne
(tomates)

Possibilités d'ajuster avec un forfait sur mesure!

Frais de partage

Avec pain au noix

Avec soupe & dessert

Avec soupe, entrée du chef et dessert

Avec assiette de légumes pré-cuits

Festin du Jardin

Nos
fondues au fromage

Nos
fondues bourguignonne

Nos
fondues des bois

Nos
fondues chinoises

À partir de 29.95\$

Cubes de filet mignon « Angus »

Cubes de poulet

Crevettes ou pétoncles ou langoustines

Fruits de mer (crevettes, pétoncles, langoustines)

Cubes de filet mignon & poulet

Cubes de filet mignon & choix de:
crevettes ou pétoncles ou langoustines

Cubes de poulet & choix de:
crevettes ou pétoncles ou langoustines

2 choix parmi : Crevettes, pétoncles ou langoustes

Filet mignon, poulet, crevettes & pétoncles

Vous pouvez aussi juster avec un forfait sur mesure!

« Avec pain au pain, sauce, salade et pommes de terres »

« Avec pain au pain »

« Avec soupe & dessert »

« Avec soupe, entrée du chef et dessert »

« Avec salade de légumes pré-cuite »

Non disponible sur les week-ends

Festin du Jardin

Nos
fondues au fromage

Nos
fondues bourguignonne

Nos
fondues des bois

Nos
fondues chinoises

À partir de 36,95\$

Bison

Bison & poulet ou boeuf
Bison & langoustines
Bison & crevettes ou pétoncles

Wapiti

Wapiti & poulet ou boeuf
Wapiti & langoustines
Wapiti & crevettes ou pétoncles

Sanglier

Sanglier & poulet ou boeuf
Sanglier & langoustines
Sanglier & crevettes ou pétoncles

Sanglier, bison, wapiti

Possibilités d'ajuster avec un forfait sur mesure!
Frais de partage incluant sauce, salade et pommes de terres
Avec pain au noix
Avec soupe & dessert
Avec soupe, entrée du chef et dessert
Avec assiette de légumes pré-cuits

À partir de 26,95\$

Bœuf en tranches
Dinde en tranches ou poulet en cubes

Crevettes
Pétoncles
Langoustines
Fruits de mer
(crevettes, pétoncles, langoustines)

Bœuf & dinde ou poulet
Bœuf & crevettes
Bœuf & pétoncles
Bœuf & langoustines

Dinde ou poulet & crevettes
Dinde ou poulet & pétoncles
Dinde ou poulet & langoustines

Crevettes & pétoncles
Crevettes & langoustines
Pétoncles & langoustines

Bœuf, dinde ou poulet, crevettes & pétoncles

Possibilités d'ajuster avec un forfait sur mesure!
Frais de partage incluant sauce, salade et pommes de terres
Avec pain au noix
Avec soupe & dessert
Avec soupe, entrée du chef et dessert
Avec assiette de légumes pré-cuits

Nos
fondues au fromage

Nos
fondues bourguignonne

Nos
fondues des bois

Nos
fondues chinoises



Nos raclettes sur poêle

De Chez Nous

Salade César, escargots, fromage, sauce & marinades, légumes,
brochettes de filet mignon, escalopes de poulet, crevettes & pommes de terre.
Crêpes au sirop ou sorbet

Pour 2 personnes | 122.95\$

Du Jardin

Salade César, sauce aux fruits de mer, fromage, sauces & marinades,
légumes, médaillons de filet mignon, brochettes de poulet,
crevettes, langoustines, pommes de terre.
Crêpes au sirop ou sorbet

Pour 2 personnes | 129.95\$

Nos raclettes sur poêle sont disponibles du dimanche au vendredi
au premier étage seulement et sur réservation.

Nos plats principaux

Spécialités

Spécial
Boeuf au jus
« *ANGUS* »

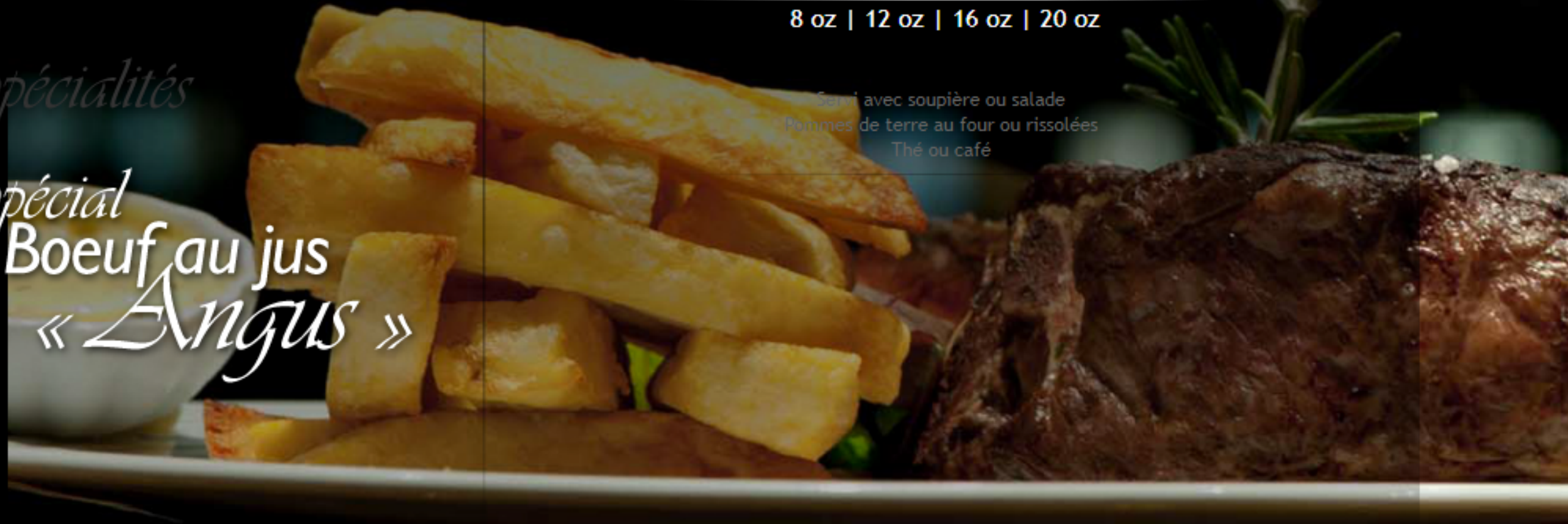
À partir de 32,95\$

Soigneusement préparé à feu doux.

Coupes

8 oz | 12 oz | 16 oz | 20 oz

Servi avec soupière ou salade
Pommes de terre au four ou rissolées
Thé ou café





Nos
à-côtés

À partir de 7,95\$

Bœuf en tranches

Cubes de filet mignon

Tranches de dinde

Cubes de poulet

Crevettes

Pétoncles

Langoustines

Viande de grison

Champignons sautés

Cubes de fromage suisse

Légumes pré-cuits



Nos fantaisies

Les apéritifs

Les digestifs

Desserts & Cafés

Les gourmandises

Les cafés

Les cafés flambés

Pour débiter ou
conclure en douceur...

Nous vous suggérons aussi
une carte des vins préparée sur mesure
afin d'accompagner votre repas...

Notre Cellier, [CLIQUEZ ICI!](#)

Nos fantaisies

Les apéritifs

Les digestifs

Desserts & Cafés

Les gourmandises

Les cafés

Les cafés flambés

Pour débuter...

Apéro maison

Pineau des Charentes

Martini rouge ou blanc

St-Raphaël rouge ou blanc

Bloody Ceasar

Bloody Mary

Virgin

Dry Martini ou Vodka Martini

Manhattan

Kir ou Kir Royal

Pina Colada

Gimlet

Margarita



Nos
fantaisies

Les apéritifs

Les digestifs

Desserts
& Cafés

Les gourmandises

Les cafés

Les cafés flambés

Pour conclure...

Frangellico

Amaretto

Baileys

Sambucca

Limoncello

Belle de Brillet

Tia Maria

Calvados

Prunelle de Bourgogne

Nos fantaisies

Les apéritifs

Les digestifs

Desserts & Cafés

Les gourmandises

Les cafés

Les cafés flambés

À partir de 5,95\$

La crêpe Suzette

La fondue au chocolat

Le gâteau au fromage

Le gratin de sabayon

La tarte au sucre

Les framboises glacées

La tarte aux pacanesses glacées

Le Bavaois glacé

La coupe de sorbet

La crêpe au chocolat

Les profiteroles

La gondole dorée

La salade de fruits

Les poires flambées au Pernod (2 pers)

Les bananes flambées au Rhum (2 pers)

Crème glacée

Assiette de fromages assortis



Nos fantaisies

Les apéritifs

Les digestifs

Desserts & Cafés

Les gourmandises

Les cafés

Les cafés flambés

Cafés alcoolisés

Du Jardin (Brandy et liqueur aux pêches)

De Terrebonne (Rhum et coco)

De France (Brandy et Prunelle de Bourgogne)

D'Italie (Brandy et Sambucca)

De Russie (Kahlua et Vodka)

D'Espagne (Brandy et Kahlua)

D'Irlande (Whisky irlandais et Irish mist)

Du Brésil (Kahlua, Cointreau et Brandy)

