

*Nos*  
entrées froides

Entrées chaudes

Suppries

Salades fraîches

Salicettes

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

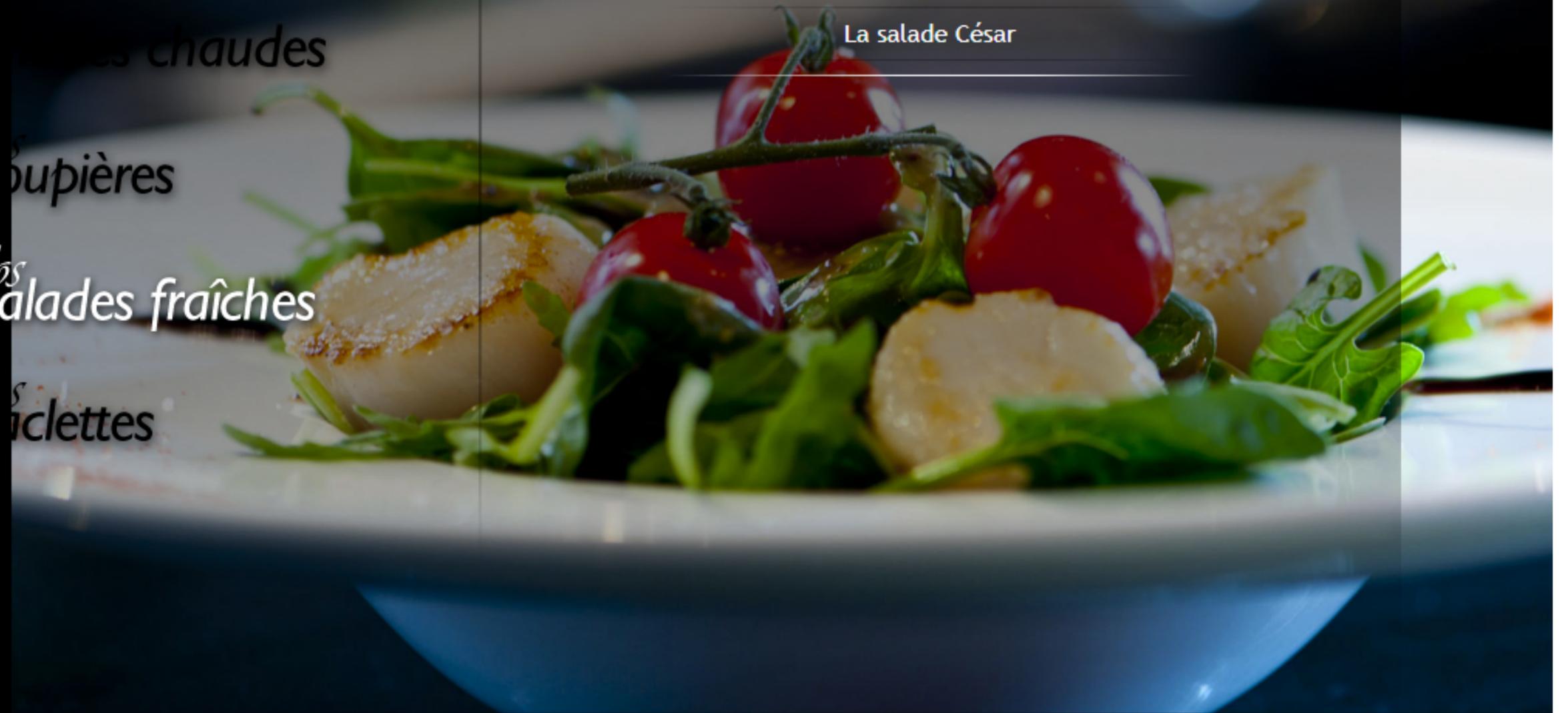
Salicettes

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

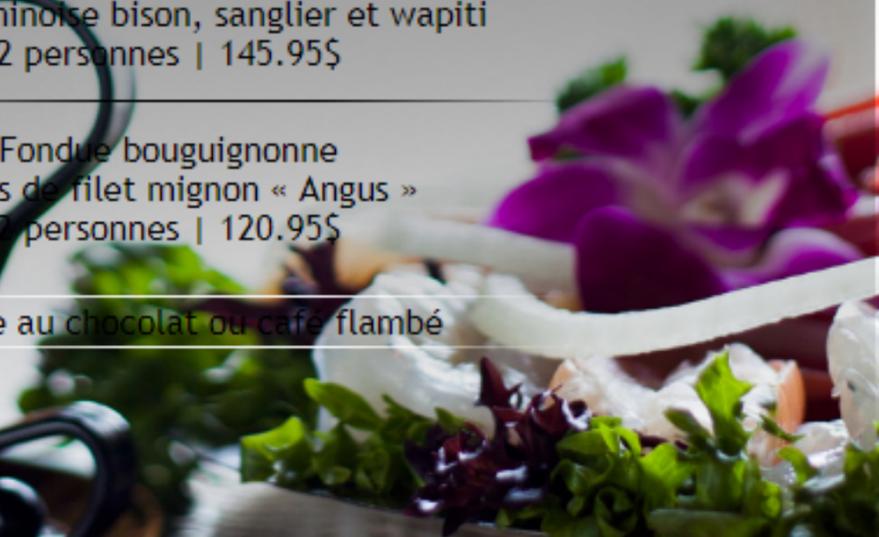
Fondue chinoise bœuf et poulet  
2 personnes | 96.95\$

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 ajuster 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* »

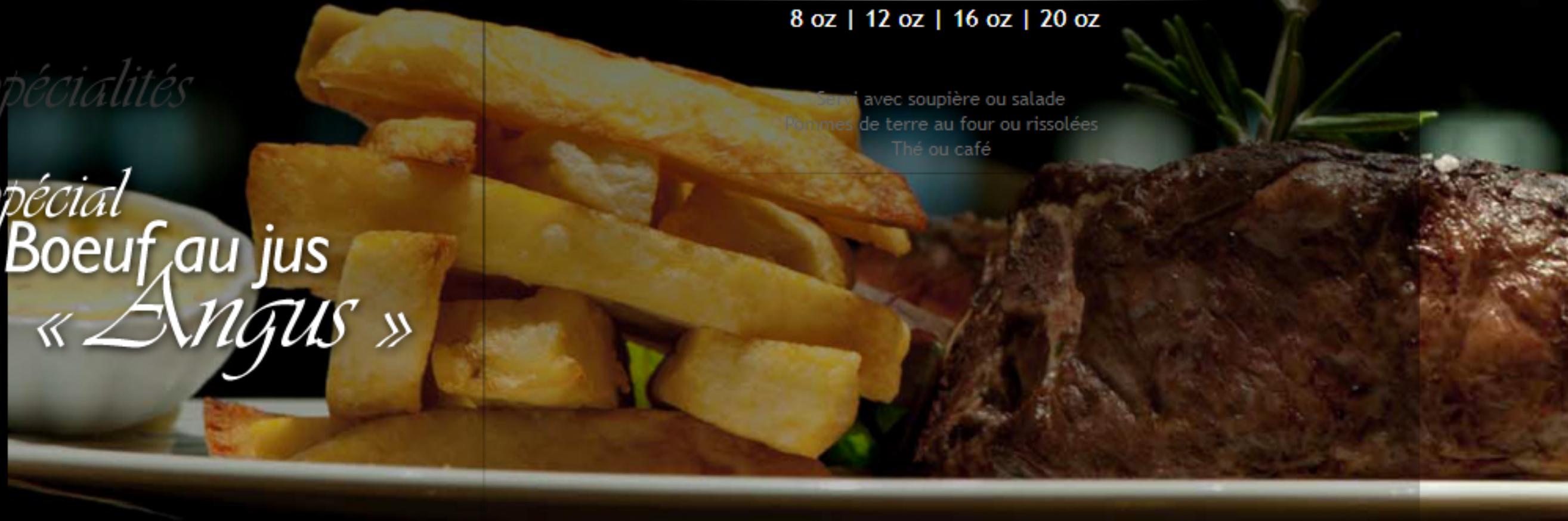
À partir de 32,95\$

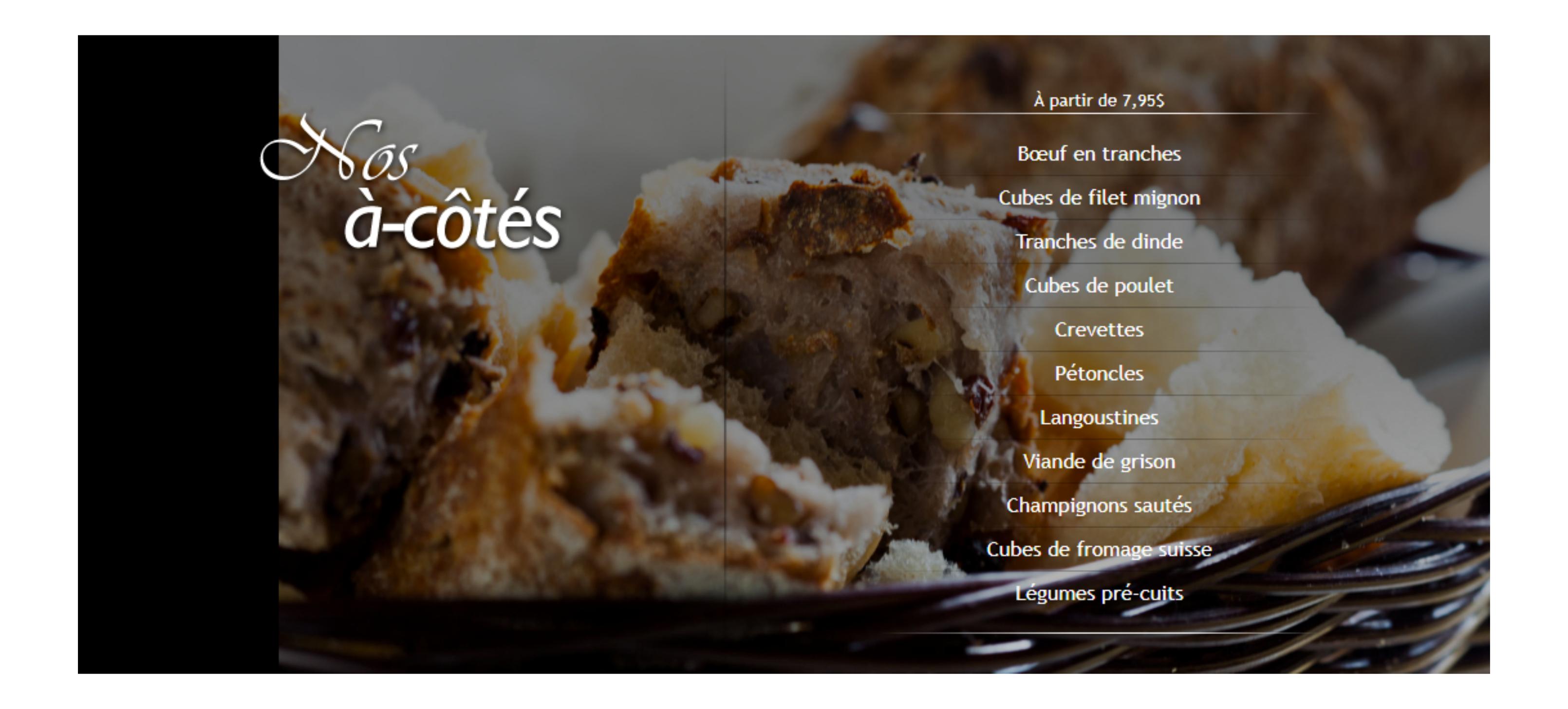
Soigneusement préparé à feu doux.

**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

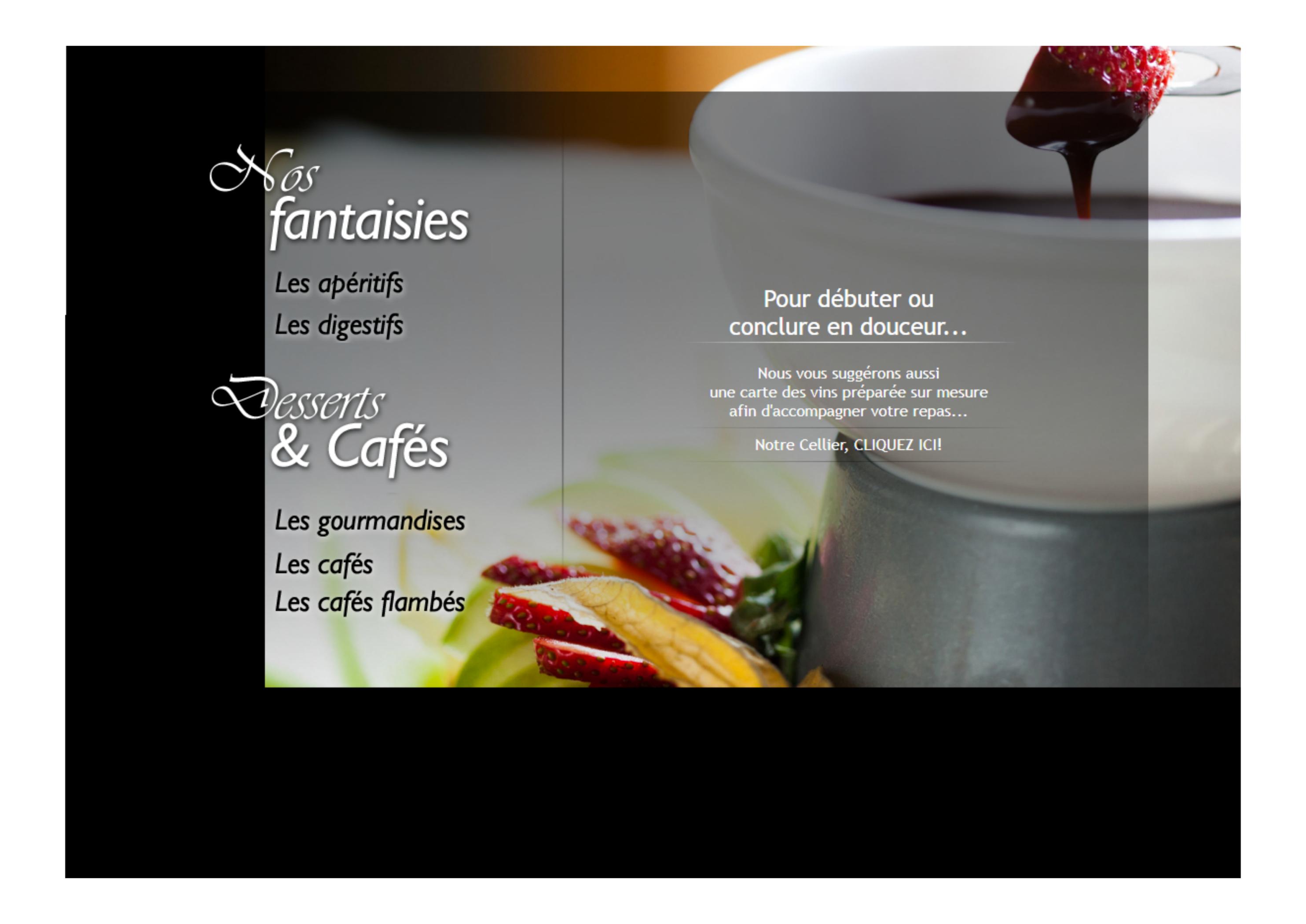
Langoustines

Viande de grison

Champignons sautés

Cubes de fromage suisse

Légumes pré-cuits



## *Nos* fantaisies

Les apéritifs

Les digestifs

## *Desserts* & Cafés

Les gourmandises

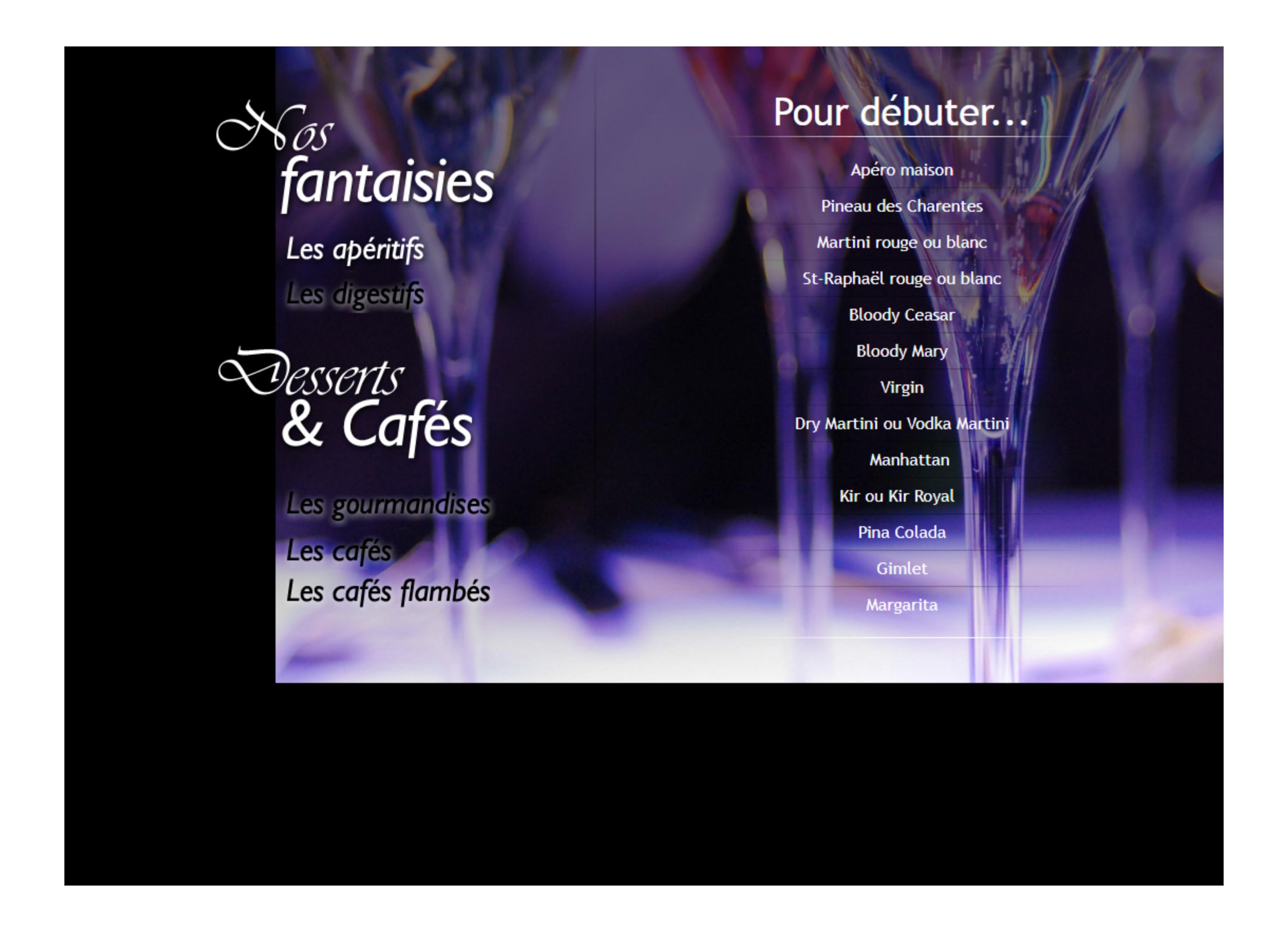
Les cafés

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 débiter...**

Apéro maison

Pineau des Charentes

Martini rouge ou blanc

St-Raphaël rouge ou blanc

Bloody Ceasar

Bloody Mary

Virgin

Dry Martini ou Vodka Martini

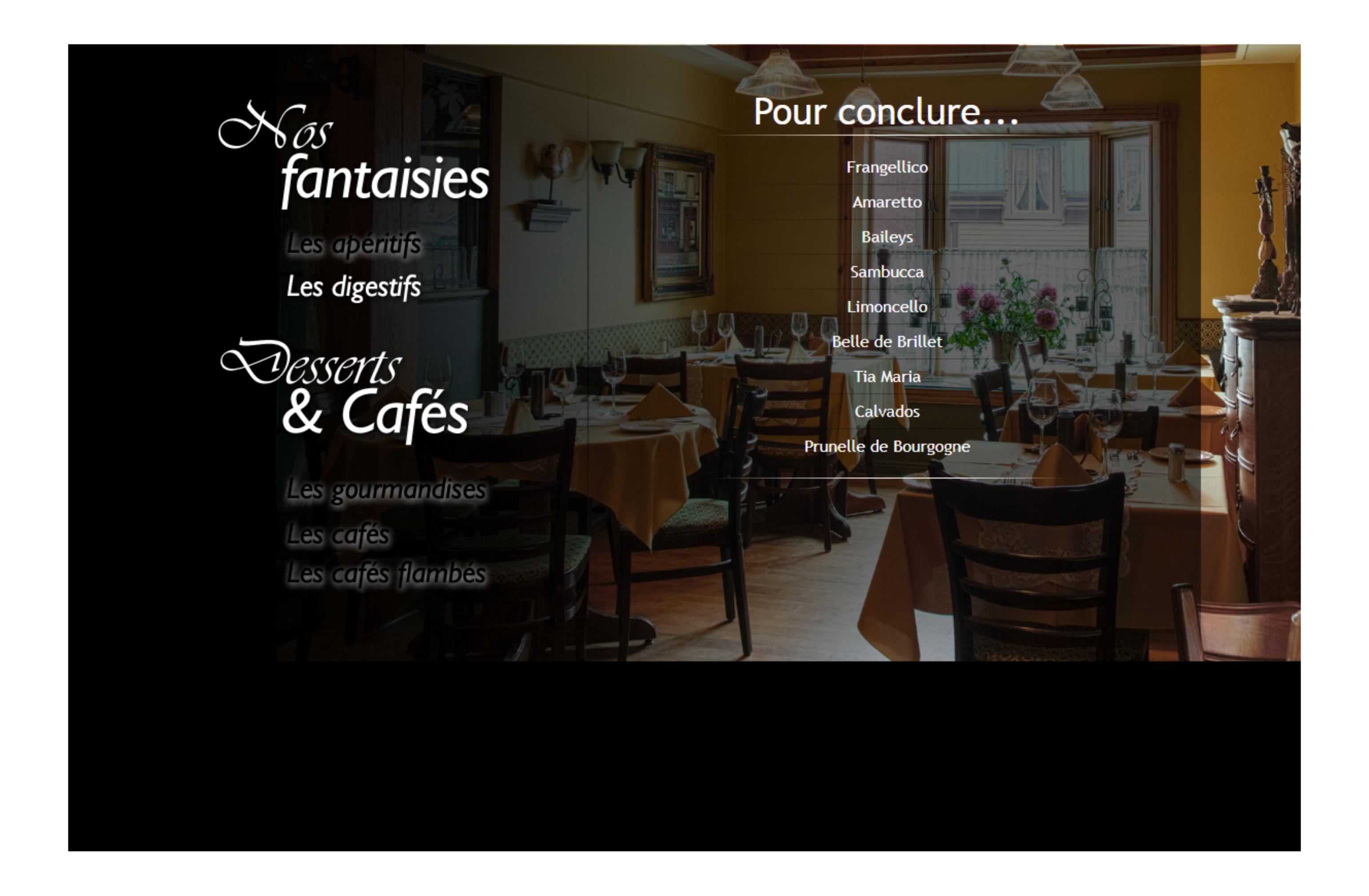
Manhattan

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)

