

**SOIR****BRUNCH DU DIMANCHE****SOIR**

Découvrez les créations de notre Chef Exécutif Kevin Mougin et du Chef Pâtissier Sylvain Vivier.

**MATIN****BOISSONS****ENTRÉES****SOIR DE MATCH****SAUMON****\$ 21**

poireaux,  
herbes

**FOIE GRAS****\$ 25**

fraise,  
brioche

**BURRATA****\$ 24**

basilic,  
pistou de  
tomate

**GASPACHO****\$ 16**

betterave,  
ananas,  
romarin

**TARTE FINE****\$ 21**

petit pois,  
magret de  
canard

## PLATS PRINCIPAUX

### RIB DE BOEUF FUMÉ

\$ 69

patate douce,  
oignon frit

### FILET DE BOEUF

\$ 62

sauce  
albufera,  
pomme de  
terre,  
asperge,  
champignon

### DEMI-POULET TRUFFÉ

pomme de  
terre grelot,  
légumes de  
saison

### CARRÉ D'AGNEAU

\$ 58  
harissa,  
épeautre à  
l'oriental

### SAUMON

\$ 39

petit pois,  
carotte,  
gingembre,  
citron

### POULPE

\$ 52

sauce  
romesco,  
légumes  
du marché

### STROZZAPRETI FOIE GRAS

### STROZZAPRETI ROQUETTE

**\$ 37**

foie gras,  
bacon de  
Wagyu,  
Louis d'or,  
champignon

**\$ 29**

crème de  
roquette,  
tomate,  
parmesan



## **TOFU**

**\$ 24**

crème de  
petits pois,  
légumes du  
marché

## **SALADE CÉSAR**

**\$ 22**

Salade  
César du  
Château :  
Laitue,  
bacon,  
croûtons,  
vinaigrette  
aux  
anchois,  
parmesan



## **DESSERTS**

### **PASSIONNÉMENT**

**\$ 13**

Fruit de la  
passion,  
fenouil,  
citron

### **LA CERIZE**

**\$ 13**

Riz au  
lait,  
cerise,  
estragon

## **CHARLOTTE**

**\$ 13**

## **MOUSSE SOUFFLÉE**

Fraise,  
citron,  
herbes

**\$ 13**  
Chocolat  
Vanuari,  
caramel,  
cassis

---

## CRÈME BRULÉE

**\$ 13**

Whisky  
érable

## GLACE

**\$ 13**

(3 boules /  
scoops)  
Sélection  
de sorbets  
et crèmes  
glacées :  
vanille,  
chocolat,  
caramel,  
mangue,  
citron,  
framboise