

# Menu du Golfeur



## LES ENTRÉES

- *Verdure et endives, noix sablées à l'érable et sel Maldon, balsamique blanc* 4.00\$
- *Pissaladières (2) aux oignons caramélisés, anchois, tapenade d'olives noires vieux cheddar de l'Ile-Aux-Grues, caramel de vin rouge aux épices* 8.50\$
- *Calmars frits au sumac et paprika fumé, mayonnaise épicée au citron vert* 10.50\$
- *Tempura de crevettes rouges (3) légèrement épicées, papaye verte au yuzu, trempette au miso blanc et soja* 12.00\$

## LES POTAGES

- *Potage du moment et condiments maison* 4.00\$
- *Soupe froide de saison à l'huile d'herbes (de juin à août)* 4.25\$
- *Soupe à l'oignon à la bière rousse et bacon, croûtons, gratin d'Oka, persillade à la pomme* 6.75\$

## LES SALADES

- *Classique César, câpres, bacon, padano râpé et croûtons de pain fumé* Entrée : 4.50\$  
Plat : 9.00\$
- *Classique César avec poulet grillé rôti piri piri* 12.50\$
- *Salade d'ananas grillé au poivre long, canard fumé maison, tomates cerises, émiette de chèvre, noix sucrées salées, endives rouges, vinaigrette à l'orange* 14.50\$
- *Salade de thon rouge style «poke» à la coréenne, concombre, haricots fins, carottes, vinaigrette kimchi-tamarin et gingembre* 15.50\$

## LES TARTARES

- *Tartare de saumon classique au basilic, croûtons de lin, crème fraîche au concombre et aneth, taro frit* Entrée : 11.00\$  
Plat : 16.50\$
- *Tartare de thon rouge et pétoncle, poire asiatique, gingembre frais et menthe fraîche, papaye verte au yuzu, croûtons et poireaux frits* Entrée : 14.00\$  
Plat : 19.00\$
- *Tartare de bœuf et canard façon boréale, gelée d'argousier, neige de beurre noisette, champignons et poivre des dunes, croûtons, moutarde aux canneberges, vinaigre de cidre vieilli, foie gras mi-cuit* Entrée : 14.00\$  
Plat : 19.50\$

## LES SANDWICHS

- *Oeufs / Tomates :* 4.50\$      *Poulet rôti / Jambon maison* 5.25\$
- *Grilled cheese traditionnel* 4.50\$
- *Grilled cheese création* 9.00\$  
(jambon maison, poire pochée, confit d'oignons, cheddar vieilli / servi avec frites ou salade)
- *Panini à la saucisse italienne, poivrons rôtis, oignon rouge au balsamique fromage de chèvre, roquette et pistou (servi avec frites ou salade)* 12.50\$
- *Club Sandwich (servi avec frites ou salade) 1/2 :* 7.50\$      *Régulier :* 14.00\$
- *Guédille aux crevettes nordiques, tomates confites, mayonnaise à l'estragon et avocat, rémoulade aux deux céleris (servi avec frites ou salade)* 14.00\$

## LES BURGERS (servis avec frites ou salade verte)

- *Le traditionnel* 8.00\$      *avec fromage :* 9.00\$
- *Le gourmet (pain viennois à l'oignon, bœuf au foie gras, confit d'oignons, portabella, bacon et fromage Mamirolle)* 14.00\$

*Veillez à bien nous informer de toutes formes d'allergies ou d'intolérances alimentaires afin de bien vous servir.*

# Menu du Golfeur



## LES À CÔTÉS

<i>Panier de frites maison (mayonnaise nature, fines herbes ou épicée)</i>	3.75\$
<i>Poutine classique avec sauce maison et fromage en grains - Petite : 3.75\$ / Régulière : 7.50\$</i>	
<i>Poutine confit de canard, sauce foie gras et Migneron - Petite : 6.00\$ / Régulière : 11.25\$</i>	
<i>Ailes de poulet classique, sauce BBQ maison, crudités de légumes et crème sure</i>	6 ailes: 9.25\$ / 12 ailes : 16.00\$

## NOS PLATEAUX DÉGUSTATION

### Plateau du Cerf :

<i>un (1) mini burger au Mamirolle,</i>	1 pers.: 18.50\$ / 2 pers. : 32.00\$
<i>un (1) mini hot-dog viennois et saucisse artisanale,</i>	
<i>une (1) mini poutine au foie gras et Migneron,</i>	
<i>trois (3) ailes de pintade BBQ</i>	

### Plateau de charcuteries :

<i>coppa, prosciutto, fondant de foie maison, magret de canard fumé, chorizo bio de Charlevoix, condiments</i>	14.00\$
--	---------

### Plateau de fromages

<i>trois (3) variétés de fromages d'ici et garnitures</i>	80gr. : 10.00\$ / 120gr. : 13.50\$
---	------------------------------------

## LES PLATS

<i>Hamburger steak revisité, épices maison, oignons cipollinis braisés, mijoté de champignons au brandy, pois frais, pomme paille, jus de bœuf au thym</i>	15.00\$
<i>Fish &amp; Chips de morue, panure à la bière, chips maison, roquette, sauce rouille</i>	16.00\$
<i>Poulet général Tao, riz jasmin au lait de coco et anis étoilé, épinards, menthe et gingembre frais</i>	17.00\$
<i>Spaghetti homard-crevettes et son fumet à la crème et pastis, ciboulette, tomates confites, lardons fumés</i>	20.00\$
<i>Demi poulet de Cornouaille rôti au piri piri, légumes grillés, yogourt fumé gratin de pommes de terre</i>	21.00\$
<i>Côtes levées de dos rôties, sauce BBQ, frites maison, salade de choux asiatique</i>	22.00\$
<i>Saumon canadien laqué soja-érable, risotto aux crevettes rouges, fenouil confit aux agrumes, bisque de crevettes à l'espelette</i>	23.00\$
<i>Steak Manhattan (8oz) grillé, mostarda à la cerise noire et poivre long, pommes de terre au foie gras, sauce corsée au vin rouge, balsamique et écorce d'orange</i>	25.00\$

## DESSERTS MAISON

<i>Tartelette au citron, meringue italienne, sorbet aux fruits rouges</i>	6.00\$
<i>Crème brûlée à la vanille, mignardises et sorbet</i>	6.00\$
<i>Éclair choco-caramel, glace au pain d'épices, nougat aux pistaches</i>	6.00\$
<i>Moelleux au chocolat noir, sauce caramel au beurre salé, mousse framboise</i>	6.50\$

*Veillez à bien nous informer de toutes formes d'allergies ou d'intolérances alimentaires afin de bien vous servir.*