


Menu du Golfeur





LES ENTRÉES

- Salade de mâche, pistaches caramélisées, grana padano, vinaigrette à l'argousier 5.50\$
- Hummus maison à la courge fumée, bruschetta, pain naan et taro frit  7.50\$
- Calmars frits au cari et sumac, aioli à la tomate fumée, daïkon à la lime 10.50\$
- Planche de charcuteries : magret séché-fumé, coppa classique, chorizo fumé, fondant de foie de volaille, rillette de porc, condiments et croûtons 12.00\$
- Saumon fumé, rösti de pommes de terre, œuf de caille miroir, micro roquette, huile d'homard anisée, yogourt bufflonne 12.00\$
- Raviolis (2) à la joue de veau et poireaux, bouillon de cèpes, cappuccino de parmesan et poivre Sarawak 12.00\$
- Tataki de thon rouge à queue jaune, nori, marinade soja-érable-yuzu, papaye verte au sésame torréfié et gingembre, mayonnaise miso 13.50\$

LES POTAGES

- Potage du moment et condiments maison 5,00\$
- Gaspacho poivrons rôtis et basilic, garniture melon au balsamique 6.00\$
- Soupe à l'oignon, lardons et bière brune, Hercule de Charlevoix, poire, estragon 7.50\$
- Chaudrée de palourdes au maïs et pommes de terre Gabrielle, fenouil, brioche grillée, huile de persil 8.00\$

LES SALADES REPAS

- **La César** : romaine, croûtons, grana padano, câpres, bacon, vinaigrette Entrée : 6.00\$
ajout de poulet tandoori grillé : Entrée extra 2\$ – Plat extra 4\$ Plat : 11.50\$
- **La Coréenne** : concombre, papaye verte, pois mange-tout, carotte, coriandre, saumon laqué au piment et sésame, edamame, vinaigrette kimchi, poire asiatique, et gingembre, friture de patates douces 14.00\$
- **Salade Végé** : fèves extra fines, tomate medley, cantaloup, noix de pin rôties, mâche, mozzarella bufflonne, croûtons au carvi, perles de balsamique, couscous israélien, vinaigrette au citron confit   remplacer fromage par tofu 14.50\$

LES TARTARES

- Tartare de saumon classique, chips de taro, rémoulade de céleri à la pomme et basilic, yogourt bufflonne épicé Entrée : 10.00\$
Plat : 18.00\$
- Tartare de thon rouge et crevettes nordiques, menthe, coriandre, jus et zeste de yuzu, poire asiatique, purée d'avocats au wasabi entrée : 12.00\$
Plat : 21.00\$

LES SANDWICHES

- Oeufs / Tomates : 4.75\$ Poulet rôti / Jambon maison : 5.50\$ BLT : 6,75\$
- Grilled cheese classique 5.00\$ avec bacon 6,75\$
- Grilled cheese gourmand (servi avec frites ou salade) 11,50\$
Pain à la moutarde et romarin, jambon à l'os, poire pochée, brie fondant, oignons caramélisés
- Hot dog français, saucisses (bacon-cheddar ou merquez) choucroute, moutarde aux figues, frites 12.00\$

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



végétarien



végan

Menu du Golfeur



LES SANDWICHES (suite)

- Tacos de saumon tempura (2) : saumon mariné au cumin et paprika fumé, tortillas mexicain au maïs, mayonnaise chipotle, tomate, coriandre, citron vert, crème sure et ciboulette 12.00\$
- Le Club du Cerf (servi avec frites ou salade) 1/2 : 7.50\$ Régulier : 14.00\$
pain foccacia aux herbes grillées, poulet de grain aux épices piri piri, bacon, tomate, laitue, mayonnaise aux herbes – ajout vieux cheddar fondu extra 1.50\$

LES BURGERS

- Le végété : 7.00\$ / Le 4 oz (servi avec frites ou salade) -fromage 1\$ extra 8.50\$
- Le gourmet (servi avec frites ou salade) : pain viennois, bœuf canadien maison 6oz, confit d'oignons, foie gras de canard poêlé, champignons rôtis, bacon, tomate, roquette et fromage Migneron 16.00\$

LES À CÔTÉS

- Panier de frites maison : 4.00\$ - Poutine Classique petite : 5.00\$ / grande : 9.00\$
- Poutine magret de canard, sauce foie gras, Mamirolle - Petite : 7,50\$ / Régulière: 14.00\$

À PARTAGER

- Ailes de poulet B.B.Q., crudités, crème sure - 6 : 10.00\$ / 12 : 19.00\$ / 24 : 36.00\$
- Plateau de fromages d'ici (3 variétés) et condiments – 80 gr. : 10.00\$ / 120 gr. : 13.00\$
- Assiette de Nachos 12.00\$
- Plateau du Cerf : 1 pers. : 18.00\$ 2 pers. : 34.00\$
mini burger, Migneron, pain viennois, pilon de poulet, croquette de crabe et salade de concombre au lait de coco, mini poutine au foie gras

LES PLATS

- Hamburger steak revisité, épices maison, poêlé de champignons au brandy, pois frais, pomme paille, sauce Mère 16.00\$
- Poulet général Tao, patate douce au lait de coco et cari 17.00\$
- Pizza Margarita, sauce tomate, basilic, mozzarella bufflonne, roquette (12") 17.00\$
- Pizza charcutière, sauce tomate, proscuitto, canard fumé, oignon, porcini, olives Cérignola, fromage Oka 18.50\$
- Fish & Chips de morue, panure maison, roquette, sauce rouille, frites maison 18.00\$
- Bavette de veau de lait grillée, chimichurri aux champignons porcini, oignons cipolini, légumes grillés, sauce chorizo et xérès, frites maison 23.00\$
- Spaghetti homard-crevettes et son fumet à la crème et pastis, fondue de tomates fraîches, basilic, lardons fumés 24.00\$
- Surf & Turf, crevettes 13-15 (2) grillées, steak Manhattan Angus (7oz) grillé, gratin de pommes de terre, légumes grillés, sauce au foie gras 34.00\$

DESSERTS MAISON

7.00\$

- Mignardises: macarons, truffes-bonbons au pralin, madeleine, guimauve, financier
- Tartelette au citron, meringue italienne, sorbet framboises, crumble à la noix de coco
- Crème brûlée Baileys, sorbet maison, meringue craquante
- Éclair choco-caramel, macaron café, guimauve, perles craquantes

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