

Menu du Golfeur





LES CLASSIQUES


Mesclun aux petits légumes croquants, vinaigrette aux herbes			3.75\$
Classique César	Entrée :	4.95\$	Repas: 8.75\$
Classique César avec poulet grillé aux épices San Antonio			12.75\$

LES SPÉCIALITÉS

Salade de betteraves jaunes et chioggias, chèvre frais au basilic, chorizo rôti, noix sablées à l'érable et fleur de sel, radis-melon, tomate, roquette, vinaigrette miel-citron			14.50\$
--	--	--	---------

Fenouil et asperges, gravlax de saumon maison à l'aneth vinaigrette d'oranges fraîches et poireaux			15.50\$
---	---	---	---------

LES POTAGES

Potage du moment et condiments maison			3.50\$
Soupe froide de saison à l'huile d'herbes			4.25\$
Soupe à l'oignon caramélisé à la bière rousse et jus de veau croûtons et gratin d'Oka, persillade à la pomme			6.75\$

LES À CÔTÉS



Panier de frites maison (mayonnaise nature, herbes fraîches ou cari)			3.50\$
--	--	--	--------

LES POUTINES

La classique avec sauce maison et fromage en grains frais			7.00\$
Confit de canard, sauce au foie gras et cheddar vieilli			10.50\$

LES INCONTOURNABLES

Tempura (3) de saumon mariné au miso blanc, nori, papaye verte/ trempette au wasabi / yuzu / soya			13.00\$
--	--	--	---------

Tartare de thon et crevettes rouges à la poire asiatique et gingembre frais, menthe, coriandre, blinis, crème fraîche au Kimchi			Entrée : 11.50\$ Plat : 18.00\$
--	--	---	---------------------------------

Tartare de saumon classique			Entrée : 11.00\$ Plat* : 15.50\$
-----------------------------	--	--	----------------------------------

*tartare repas servi avec croûtons, pomme paille, rémoulade de céleri à la pomme

Ailes de poulet classique	(6):	8.50\$	(12): 15.00\$
---------------------------	------	--------	---------------

Calmars frits au paprika fumé, mayonnaise lime épicée			10.50\$
---	--	--	---------

Brie fondant à l'érable (2 personnes) (noix de pin, abricot, canneberges séchées, lardons, confit d'oignons et croûtons)			14,50\$
---	--	--	---------

Assiette de fromages d'ici	2 variétés/80g :	9.00\$	3 variétés/120g : 12.50\$
(croûtons maison et fruits)			

Planche de charcuterie et condiments (magret séché-fumé, rillettes, grison, saucisson, jambon de bayonne, croûtons)m			14.00\$
---	--	--	---------



sans gluten



végétarien

Menu du Golfeur



LE PLATEAU DÉGUSTATION 1 personne : 18.00\$ 2 personnes : 29.00\$

Un (1) mini burger de bœuf au migneron et pain artisanal à l'oignon

Une (1) mini poutine, sauce au foie gras et cheddar vieilli

Deux (2) tempura de saumon croustillant

Trois (3) pilons de canard confits, laquées à la sauce BBQ maison

LES BURGERS (servis avec frites ou salade verte)

Le traditionnel 8.00\$ avec fromage : 9.00\$

La création (pain viennois, bœuf au foie gras, oignons caramélisés au jus de veau, bacon, champignons à la moutarde, fromage Migneron) 13.50\$

LES SANDWICHS

Les traditionnelles : Oeufs / Tomates : 4.25\$ Poulet rôti / Jambon maison 5.25\$

Grill cheese traditionnel 4.00\$

Grill cheese revisité (jambon maison, poire au miel, oignons braisés, fromage Oka) 8.00\$

Le classique Club Sandwich (servi avec frites ou salade) 1/2 : 7.50\$ Régulier : 13.00\$

LES PANINIS (servi avec frites ou salade)

Le méditerranéen 12.00\$

(tapenade d'olives, poulet au citron, poivrons grillés, fromage de chèvre)

Le charcutier 12.50\$

(rôti de bœuf, chorizo, confit d'oignons, tomates confites, épinards, vieux cheddar)

LES PLATS

Poulet général Tao, riz jasmin au cari et lait de coco 16.00\$

Fish & Chips maison, rémoulade de céleri, roquette et vinaigrette fumée, sauce rouille et chips maison 16.00\$

Cavatelli au proscuitto, porcinis, basilic et parmesan 17.00\$

Bavette de bœuf 1855 grillée, échalote confite, pomme paille, sauce au poivre long et balsamique 19.00\$

Steak Manhattan (CAB) grillé, mostarda pomme-abricot, frites maison, oignons braisés au jus de veau et thym frais 25.00\$

LE COIN ENFANTS (servi avec verre de jus ou lait et cake choco-banane maison)

Pâte, sauce tomate / Grill cheese, salade et crudités / Mini burger et frites maison 9.95\$

DESSERTS MAISON

Tartelette au citron, meringue à la menthe poivrée, sorbet maison 6.00\$

Crème brûlée à la vanille et chocolat blanc, macaron et guimauve 6.00\$

Financier aux amandes, mousse à la griotte, nougat glacé, meringue croquante 6.50\$

Verrine de mousse au caramel salé, ganache au chocolat noir, crumble de noisettes et neige de noix de coco 7.00\$