

# 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'Okra, 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 11.50\$ Plat\* : 18.00\$

Tartare de saumon classique 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) 14,50\$  
(noix de pin, abricot, canneberges séchées, lardons, confit d'oignons et croûtons)

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

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



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\$

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\$

## 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\$