



ENTRÉES

Arancini au jambon 7.50
Boulettes de risotto panées
Sauce aux parfums de Toscane


Mousse au saumon de Gaspé 9 

Tomates et bocconcini 8.50 

Salade César grillée 7.50  option

PLATS PRINCIPAUX

Lasagne « Gabrielle » 22.50
Tomates confites, viande fumée, saucisse, bœuf, pepperoni et trois fromages

Suprême de poulet mariné et grillé 25 
Sauce champignons
Riz aux légumes, haricots au beurre et parmesan


Fish & Chips 19.50
Panure à la bière aromatisée au citron, sauce tartare

Ailes de poulet « 19e trou » 22.50
12 ailes panées, salade de chou, frites et sauce BBQ rouge
Une exclusivité préparée sur place avec soin et passion

Spaghetti 13.50
Sauce à la viande, boulettes porc et bœuf


Burger de bœuf gourmand 19.50
Monterey Jack, bacon, oignons marinés, laitue, cornichons et
sauce assaisonnée


Poutine traditionnelle 12.00

Poutine à la viande fumée 16.50 
Sauce poivre vert, poivrons rouges grillés

Osso buco de porc à la milanaise 24
Nouilles aux œufs safranées, gremolata

Fettuccine Alfredo au prosciutto 19  option


Contre-filet New York (8oz) 35 
Dry rub, beurre au bleu, sauce brune boréale (poivre des dunes)
frites, légumes


Pavé de saumon canadien 28.5 
Sauce aux agrumes et sumac
Riz aux légumes, légumes

DESSERTS


Tartelette style gâteau au fromage 8.25
Fruits des champs, crème pâtissière chocolatée

Gâteau Limoncello 6.50
Sauce aux bleuets

Crème brûlée à la vanille 6.50 

Poires pochées à l'érable 8.25 
Noix caramélisées

Shortcake aux fraises 6.50

 Sans gluten