



ENTRÉES

Potage chaud du moment	10
Escargots Sauce crème à la fleur d'ail du Québec, servi avec feuilleté	13
Flanc de porc Nappé de pommes caramélisées à l'érable sur pain brioché	17
Calmars panés et légèrement épicés Accompagnés d'une sauce cocktail et de salade	18
Cuisses de grenouilles Les cuisses de six grenouilles grillées au beurre et à la fleur d'ail du Québec	18
Gravlax de truite maison Servi avec sa mousseline de crème fraîche citron et aneth et ses croûtons	19
Carpaccio de Wapiti des Appalaches Flocons de parmesan, sel de mer et huile de truffe et champignons marinés	21
Plateau de charcuteries Prosciutto, Calabrese doux, saucisson épicé et rillettes de canard, servi avec croûtons, cornichons, chutney de figues et piments cloche marinés	23
Plateau mixte de charcuteries et fromages Prosciutto, Calabrese doux, saucisson épicé et rillettes de canard ainsi que 3 fromages fins du Québec (L'Arrière-Cour, Le Sainte Nitouche et Le Petit Baveux), servi avec croûtons, cornichons, chutney de figues et piments cloche marinés	25
Poêlée de champignons sauvages et son os à moelle caramélisé à la cassonade	25

SALADES

Salade QG Laitue arcadienne, tomates cerises, concombres, graines de tournesol semi-salées, juliennes de betteraves et vinaigrette crémeuse à l'érable	Petite 10	Grande 16
Salade de roquette et canneberges Roquette fraîche du Québec, canneberges séchées, flocons de parmesan, graines de citrouille caramélisées, oignon rouge et sa vinaigrette balsamique aux agrumes et moutarde	Petite 12	Grande 17
Salade César Cœur de romaine, bacon, flocons de parmesan, croûtons et fleur d'ail du Québec	Petite 14	Grande 19

Transformez votre salade en repas :

Gravlax de truite maison	12	Cuisse de canard confite	14
Poitrine de poulet	12	Filet de doré du Québec	14
5 Crevettes	12	Os à moelle	14

PLATS

Pâtes façon végane Penne aux légumes croquants, pesto, fleur d'ail du Québec, champignons et huile d'olive	23
Ravioli aux 3 fromages et effiloché de Canard du Lac-Brome Sauce crème au vin fortifié du Québec et garni de haricots verts, de flocons de parmesan et d'un effiloché de canard	26
Saucisses de Gibier des Bûcherons de Mont-Laurier Servi avec frites et salade QG	30
Cuisse de Canard confite du Québec (Hudson Bay co.) Sauce aux bleuets, servie avec purée et légumes grillés	30
Mijoté de Sanglier de Montebello et de Bœuf de l'Ouest Servi tel quel avec ses pommes de terre, carottes et champignons	28
Filet de Porc du Québec mariné à la moutarde Grillé et nappé d'une compotée pomme et oignon à la moutarde de Dijon et servi avec frites et légumes grillés	32
Pavé de Boudin Noir à l'oignon (200 gr) Nappé d'une compotée pomme et oignon, servi avec purée et légumes grillés	34
Filet de Doré du Québec Grillé et nappé d'un beurre blanc maison, servi avec purée et légumes grillés	35
Tartare de Truite arc-en-ciel du Québec Yogourt grec, câpre, échalote, coriandre, jus de lime et orange, servi avec frites et croûtons	36
Tartare de Bison de l'Alberta Vinaigrette aux deux moutardes, persil, échalotes, cornichons, câpres et noisettes, servi avec frites et croûtons	38
Short Rib de Bœuf de l'Ouest Côte de bœuf braisée nappée de sa sauce maison, servi avec purée et légumes grillés	42
Osso Bucco de Sanglier de Montebello Nappé d'une sauce tomatée au vin blanc et aromates et servi avec purée et légumes grillés	38
Plat de la mer Crevettes et pétoncles, dans une sauce bisque au pastis et servi avec purée, légumes grillés et son coquillage	46
Bavette de Bœuf Angus de l'Ouest 8oz Mariné au vin rouge, thym et échalote accompagné d'une sauce au vin rouge et servi avec frites et légumes grillés	45
Contre-filet coupe Manhattan de Bœuf Angus de l'Ouest 10oz Sauce au vin rouge, servi avec frites et légumes grillés	47
Médaille de Bison de l'Alberta 8oz Sauce au vin rouge, servi avec frites et légumes grillés	54
Plat du jour (Informez-vous auprès de votre serveur)	Prix du marché

Taxes et service en sus. Une redevance correspondant à 3% du prix indiqué sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

Taxes and gratuity not included. A royalty equivalent to 3% of the listed price will be added to your invoice. This royalty corresponds to the percentage of the contribution determined by the Tremblant Resort Association.