

Menu Bar Club Lounge *À partir de 17h30*

Entrées / Starter

Potage du jour / <i>Soup of the day</i>	5
Saumon Fumé / <i>Salmon Smoked</i>	11
Tulipe d'escargots à la crème d'ail <i>Escargots in flaky pastry with garlic perfumed cream</i>	8
Crevettes(5) panées à la noix de coco / <i>Coconut breaded shrimp (5)</i>	11
Bâtonnets de mozzarella panés (6) et salsa <i>Fried mozzarella cheese sticks, served with Marinara sauce</i>	8
Brie fondant aux bleuets à l'érable (pour 2 pers.) <i>Maple syrup and blueberry melted brie with honey almonds (for two)</i>	14
Fromage fins / <i>Gourmet Cheese Platter</i>	
1 pers / for one	12
2 pers / for two	17
Demi salade verte du chef / <i>Half Chef's Salad (extra poulet 4\$)</i>	6
Demi salade César / <i>Half Caesar Salad (extra poulet 4\$)</i>	7
Calmars frits / <i>Fried calamari</i>	10
Cône de frites / <i>French fries cone</i>	5
Cône de cornichons frits / <i>French pickles cone</i>	7
Petite crudités et trempette maison <i>Assorted vegetables and dip</i>	5
Ailes de poulet BBQ & sauce piquante maison <i>BBQ Chicken wings, served with spicy homemade dip</i>	1,00 / ch
L'Assiette végétarienne frites / <i>Vegetarian plate fried</i> avocats frits(2), cornichon frits(5), zucchini frits(5), Chou-fleur panés frits(5) <i>fried avocado(2), fried pickles(5), fried zucchini(5), fried cauliflower (5)</i>	8

Tartare de boeuf et son oeuf frit, servi avec croutons <i>Beef tartar and fried egg, served with croutons</i>	17
Tartare de saumon et son citron grillé, servi avec croutons <i>Salmon tartar and grilled lemon served with croutons</i>	19
Assiette de Nachos gratinés, sauce salsa et crème sure <i>(Poivrons, oignons, olives vertes) / Nachos with salsa and sour cream</i>	
<i>Demi Portion / Half portion</i>	10
<i>Portion complète / Regular portion</i>	14
Spécial « Club Lounge » <i>(Cornichons frits, ailes de poulet BBQ (6), calmars frits et « SPUDZ » (4) Fried pickles, chicken wings (6), SPUDZ (4), fried calamari</i>	14

Plats / Main course

Salade verte du chef / <i>Chef's salad (extra poulet 4\$)</i>	12
Salade César / <i>Caesar Salad (extra poulet 4\$)</i>	15
Salade vertes aux pommes, pacanes caramélisées et bacon <i>Servi avec vinaigrette à l'érable Green salad with apples, caramelized pecans and bacon, with maple dressing</i>	15
Pizza sur pain Naan et frites (poivrons, champignons et oignons, sauce pesto basilic) <i>Pizza on Naan bread, with fries (pepper, mushrooms and onion, with pesto sauce)</i>	
Aux légumes, <i>Vegetables</i>	13
Poulet grillé, <i>Grilled chicken</i>	15
Poutine au porc fumé effiloché sauce fumée BBQ <i>Poutine with smoked fraying pork smoked bbq sauce</i>	13
Moules marinière & frites / <i>Mussels & fries</i>	17
Fettucine Alfredo / <i>Fettucine Alfredo</i>	
Fettucine sauce tomate et basilique / <i>Fettucine tomato and basil sauce</i>	
Crevettes(5) / <i>Shrimps(5)</i>	18
Poulet / <i>Chicken</i>	18
Légumes/ <i>Vegetables</i>	16

Plats / Main course

Burger de canard confit et frites / Duck burger with french fried (Pain Ciabatta, fromage brie, sauce aux figues et bois de pommier fumé)	21
Burger de filet mignon poêlé et frites / Filet mignon burger with fries (Pain Ciabatta, confit d'oignon, portobello, fromage suisse ail et sabal oelek)	22
Côtes levées de dos, servies avec frites <i>Back pork ribs, served with french fries</i>	
Demi portion / <i>Half portion</i>	17
Portion complète / <i>Regular portion</i>	24
Choix de sauce / <i>choice of sauce</i> :	
• <i>Érable et chipotle à la bière Rickard's Red</i>	
• <i>Pommes et mesquite à la bière Rickard's Red</i>	
• <i>Bull's-Eyes</i>	
Poitrine de poulet à la shish taouk, servi avec riz <i>Shish taouk chicken, served with rice</i>	21
Filet de morue panée, servi avec frites <i>Fish and chip, served with french fries</i>	18
Entrecôte grillée 10 oz, sauce aux poivres, servi avec frites <i>Grilled 10 oz, pepper sauce, served with french fries</i>	24
Bavette de bœuf, sauce porto, servie avec frites <i>Flank steak porto wine sauce, served with french fries</i>	23
Pad thai aux crevettes (<i>Sans gluten, sans lactose, sans GMS</i>) <i>Shrimps pad Thai (gluten free, lactose free, monosodium glutamate free)</i>	19

Extra

Crème sure	2	Poulet	4
Fromage	2	Salade verte ou César	3
Sauce	2	Pain à l'ail	4
Champignons sauté	3	Pain à l'ail gratiné	6

Liste de prix

Taxes incluses.....

Bière régulière	5
Bière importée	7
Bière microbrasserie	7
Fort	5,50
Chaser	1,50
Cognac	6
VSOP	9
Chivas	7
Grand-Marnier	7
Liqueur douce	4

Vin maison

Demi-litre	13
Coupe	6

Vin Btl 250 ml

J.P Chenet	9
Cellier des Dauphins	9
Marquis de chasse	9

Les vins / bar

<u>Vin Blanc</u>	Verre	Bouteille
Vittori Bartolo Mazzi Trebbiano Rubicon Italie	6	24
Ruffino Lumina, Pinot Grigio Italie	8	35
Clos du bois, Chardonnay Californie, États-Unis	8	35
Jackson-Triggs Niagara Reserve Sauvignon Ontario, Canada	8	35

Vin Rosé *sélection du jour* 8 32

<u>Vin Rouge</u>	Verre	Bouteille
Vittori Bartolo Mazzi Montepulciano d'Abruzzo Italie	6	24
Woodbridge Merlot Robert Mondavi Californie	8	30
Jacob' Creek, Shiraz Australie	8	38
Genesis, Cabernet-Sauvignon Columbia Valley	9	45
Torres Gran Coronas, Cabernet Sauvignon Espagne	9	45
Masi Campofiorin Italie	9	45

Forfait Moto / Motoneige

Salade César, vinaigrette maison / *Caesar salad with home dressing*

Tulipe d'escargots à la crème d'ail / *Escargots in flaky pastry with garlic perfumed cream*

Crevettes(5) panées à la noix de coco / *Coconut breaded shrimp (5)*

Demi Nacho's gratiné, sauce salsa / *Nachos with cheese and salsa*

Bâtonnets de mozzarella panés (6) et salsa
Fried mozzarella cheese sticks, served with marinara sauce

Calmars frits/ *Fried calamari*

Potage selon l'inspiration du chef / *Soup based on the chef's inspiration*

Méli-Mélo printannier, vinaigrette aux agrumes / *Mixed spring salad*

Fettucini Alfredo aux crevettes / *Fettucine Alfredo with shrimps*

Poitrine de poulet à la shish taouk, servi avec riz / *Shish taouk chicken, served with rice*

Filet de morue panée, servi avec frites / *Fish and chip, served with French fries*

Burger de canard confit et frites / *Duck burger with French fried*
(Pain Ciabatta, fromage brie, sauce aux figues et bois de pommier fumé)

Pad thai aux crevettes (Sans gluten, sans lactose, sans GMS)
Shrimps pad Thai (gluten free, lactose free, monosodium glutamate free)

Bavette de bœuf, sauce porto servi avec frites / *flank steak-porto wine sauce, served with fries*

Côtes levées de dos, servies avec frites / *Back-pork ribs, served with french fries*

Entrecôte grillée 10 oz, sauce aux poivres, servi avec frites
Grilled 10 oz, entrecote steak, peppers sauce, with french fries

Les caprices de Brigitte / Brigitte's Sweets
Café, thé ou tisane inclus / Coffee tea or herbal tea included

Ce forfait comprend une nuitée en occupation double dans une chambre
(un ou deux lits Queen), un souper gastronomique quatre services à notre salle à manger
Le Canon ou à notre Bar Club Lounge, le déjeuner gourmet au restaurant Le Canon
et un stationnement sécuritaire pour votre motoneige, moto et remorque.