

Menu Bar Club Lounge *À partir de 17h30*

Entrées/ Appetizers

Potage du jour / <i>Soup of the day</i>	5
Saumon Fumé / <i>Smoked Salmon</i>	11
Tulipe d'escargots à la crème d'ail <i>Escargots in phyllo pastry with creamy garlic sauce</i>	8
Crevettes (5) panées à la noix de coco/ <i>Coconut fried shrimps</i>	11
Bâtonnets de mozzarella panés (6) et salsa <i>Fried mozzarella cheese sticks, served with salasa</i>	8
Brie fondant aux bleuets à l'érable <small>(pour 2 pers)</small> <i>Maple syrup and bleuberry melted brie (for 2 people)</i>	14
Fromages fins / <i>Gourmet Cheese Platter</i>	
<small>1 pers / for one</small>	12
<small>2 pers / for two</small>	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 fried pickles cone</i>	7
Assiette de crudités et trempette maison <i>Assorted raw vegetables and dip</i>	5
Ailes de poulet BBQ & sauce piquante maison <i>BBQ Chicken wings, served with spicy homemade sauce</i>	1,00 / ch
L'Assiette végétarienne frite/ <i>Vegetarian fried bites</i> <i>(Avocats frits (2), cornichons frits(5), zucchini frits (5), Chou-fleur panés frits (2) Fried avocado (2), fried pickles (5), fried zucchini (5) and fried cauliflower (2)</i>	8

Tartare de bœuf et son œuf 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>Nachos with salsa and sour cream (Poivrons(bell pepper), oignons(onions) et olives vertes (green olives)</i>	
	Demi portion/ Half portion 10
	Portion complète/ regular portion 14
Spécial "Club Lounge" <i>(Cornichons frits, ailes de poulet BBQ (6), calmars frits et "SPUDZ" (4) Fried pickles, chicken wings (6), SPUDZ (4) and fried calamari</i>	14

Plats / Main course

Salade verte du chef/ <i>Chefs salad (extra poulet 4\$)</i>	12
Salade César / <i>Caesar Salad (extra poulet 4\$)</i>	15
Salade verte aux pommes, pacanes caramélisées et bacon <i>Servi avec vinaigrette à l'érable</i> <i>Green salad with apples, caramelized pecans and bacon, with maple dressing</i>	15
Pizza sur pain Naan et frites / <i>Pizza on Naan bread, with fries</i> <i>(Poivrons, champignons et oignons, sauce pesto basilic)</i> <i>(bell pepper, mushrooms and onions, 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>Smoked pulled pork poutine with smoked BBQ sauce</i>	13
Moules marinière & frites <i>Mussels with creamy white wine sauce and fries</i>	17
Fettuccine Alfredo/ <i>Fettuccine Alfredo</i> <i>Fettuccini sauce tomate et basilic/ 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 fries* 21
(pain ciabatta, fromage brie ,sauce aux figues et bois de pommier fumé)
(*ciabatta bread, brie with fig sauce and smoked applewood*)

Burger de filet mignon poêlé et frites / *Filet mignon burger with fries* 22
(Pain Ciabatta, confit d'oignon, portobello, fromage suisse ail et sambal oelek)
(*Ciabatta bread, onion confit, portobello, Swiss garlic cheese and sambal oelek*)

Côtes levées de dos, servies avec frites

Back pork ribs, served with french fries

Demi portion / *Half portion* 17

Portion complète / *Regular portion* 24

Choix de sauce / Choice of sauce

• *Érable et chipotle à la bière Rickard's Red* -
(*Maple and chipotle with Rickard's Red Beer*)

• *Pommes et mesquite à la bière Rickard's red*
(*Apple and mesquite with Rickard's red beer*)

• *Bull's-Eyes*

Poitrine de poulet à la Shish Taouk, servi avec riz 21
Shish Taouk chicken. Served with rice

Filet de morue panée, servi avec frites 18
Fish and chips, served with french fries

Entrecôte grillée 10 oz, sauce aux poivres, servi avec frites 24
10 oz grilled rib steak, pepper sauce, served with french fries

Bavette de bœuf, sauce porto servie avec frites 23
Flank steak porto wine sauce, served with french fries

Pad thaï aux crevettes (sans gluten, sans lactose, sans GMS) 19
Shrimps pad thai (gluten free, lactose free, monosodium glutamate free)

Extra

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

Dessert du jours / *dessert of the day* 5

Forfait Moto / Motoneige

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

Escargots à la crème d'ail / *Creamy garlic snails, served a phyllo dough shell*

Cocktail de crevettes / *Shrimp cocktail appetizer*

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*

Sandwich à la viande fumé / *Smoked meat sandwich with french fries*

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.

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
<u>Vin Rosé</u> <i>sélection du jour</i>	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.