

Menu Bar Club Lounge *À partir de 17h30*

Les à-côtés / *Side Dishes*

Potage du jour / <i>Soup of the day</i>	5
Saumon Fumé / <i>Chef's Smoked</i>	11
Tulipe d'escargots à la crème d'ail <i>Escargots in flaky pastry with garlic perfumed cream</i>	7
Cocktail de crevettes / <i>Shrimp cocktail appetizer</i>	8
Bâtonnets de mozzarella panés (6) et salsa <i>Fried mozzarella cheese sticks, served with Marinara sauce</i>	6
Brie fondant à la bruschetta (pour 2 pers.) <i>Melted brie bruschetta (for two)</i>	14
Fromage fins / <i>Gourmet Cheese Platter</i>	
1 pers / for one	11
2 pers / for two	15
Plateau de charcuterie/ <i>Charcuterie Platter</i>	
1 pers / for one	13
2 pers / for two	17
Demi salade verte du chef / <i>Half Chef's Salad (extra poulet 3\$)</i>	5
Demi salade César / <i>Half Caesar Salad (extra poulet 3\$)</i>	7
Calmars frits / <i>Fried calamari</i>	11
Cône de frites/ <i>French fries cone</i>	5
Petite crudités et trempette maison <i>Assorted vegetables and dip</i>	4
Ailes de poulet BBQ & sauce piquante maison <i>BBQ Chicken wings, served with spicy homemade dip</i>	1,00/ ch

Plats / Entrees

Assiette de Nachos gratinés, sauce salsa (*Poivrons, oignons, olives vertes*)
Nachos with shredded cheese and salsa

Demi Portion / Half portion 10

Portion complète / Regular portion 14

Spécial « Club Lounge » 10

Cornichons frits, ailes de poulet BBQ (6), calmars frits « SPUDZ » (4)
Fried pickle, chicken wings (6), hashbrowns' nuggets filled with melted cheeses (4), fried calamari

Salade verte du chef / *Chef's salad (extra poulet 3\$)* 12

Salade César / *Caesar Salad (extra poulet 3\$)* 18

Salade verte aux pommes, pacanes caramélisées, bacon 15

Servi avec vinaigrette à l'érable
Green salad with apples, caramelized pecans, bacon with maple dressing

Sandwich pavot et oignon au porc fumé effiloché sauce au whisky 15

Servi avec cornichons frits ou frites
Smoked meat sandwich, served with fried pickle or fries

Pizza sur pain Naan et frites / *Pizza on Naan bread, with fries*

Aux légumes, Vegetables 13
(poivrons, champignons, carottes, chou-fleur, asperges)

Proscuitto & Pancetta, 14
(poivrons, oignons, champignons)

Poulet grillé, Grilled chicken 14
(sauce vin blanc, poivrons, champignons, oignons, bacon)

Poutine au porc fumé effiloché sauce fumée BBQ 13

Poutine with smoked fraying pork smoked bbq sauce

Moules marinière & frites / *Mussels marinara & fries* 17

Plats / Entrees

Fettucine Alfredo / *Fettucine Alfredo*

Fettucine sauce tomate et basilique / *Fettucine tomatoe sauce and basil*

Crevettes / *Shrimps* 18

Poulet / *Chicken* 18

Légumes/ *Vegetables* 17

Burger de filet mignon poêlé et frites / *Filet mignon burger with fries* 22
(Pain Ciabatta, confit d'oignon, portobello, fromage suisse ail et sabal oelek)

Côtes levées de dos, servies avec frites

Back pork ribs, served with french fries

Demi portion / *Half portion* 15

Portion complète / *Regular portion* 22

Choix de sauce :

- *Érable et chipotle à la bière Rickard's Red*
- *Pommes et mesquite à la bière Rickard's red*
- *Bull's-Eyes*

Entrecôte grillée 10 oz, sauce aux poivres, servi avec frites 23

Grilled 10 oz, entrecote steak, pepper sauce, served with french fries

Bavette de bœuf, sauce porto servie avec frites 22

F flank steak porto wine sauce, served with french fries

Extra

Crème sure / sauce	2	Poulet	3
Fromage	2	Salade verte ou César	3
Crevette	2	Pain à l'ail	4
Champignons	3	Pain à l'ail gratiné	6

Dessert du jour / *Dessert of the day* 5

Liste de prix

Taxes incluses.....

Bière régulière	5
Bière importée	6
Digestif	6
Cognac	6
Fort	5,50
Liqueur douce	4
Chaser	1,50
VSOP	11
Chivas	7
Grand marnier	7

Vin maison

Demi-litre	12
Coupe	5

Vin btl 250 ml

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

Les vins / bar

<i>Vin Blanc</i>	Verre	Bouteille
Clos du bois, Chardonnay États-Unis, Californie	8	35
Vittori Vino Da Tavola Italie	5	24
Ruffino Lumina Pinot Grigio Italie	8	35
<i>Vin rosé</i> <i>sélection du jour</i>	8	32

<i>Vin rouge</i>	Verre	Bouteille
Woodbridge Merlot Robert Mondavi Californie	8	30
Jacob' Creek Shiraz Australie	8	38
Genesis Cabernet-Sauvignon Columbia Valley	8	40
Cabernet Sauvignon Torres Gran Coronas, Espagne	8	40
Masi Campofiorin Italie	8	40
Vittori Vino Da Tavola Italie	5	24

Vin btl 250 ml

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

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 pavot et oignon au porc fumé éfiloché sauce au whisky et cornichons frits
Poppy and onion bread sandwich with fraying and whiskey sauce pork

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.