

Menu Golfeur 2023

Les Tartares

Le saumon boréal : argousier, aulne crispé, livèche-basilic, espuma d'érable et vinaigre de cidre, céleri et chourave en rémoulade, neige de champignons au beurre noisette, croutons. **Entrée 15\$**

Plat servi avec frites ou salade 24\$

Le thon asiatique : poire asiatique-ponzu, menthe-coriandre, « foam » à la noix de coco, papaye verte-kimchi, gel citron-yuzu, croutons. **Entrée 17\$**

Plat servie avec frites ou salade 27\$

Les Salades

Salade du fumoir : truite fumée maison, chioggia, bette à carde, oignons rouges marinés, quinoa, chèvre frais, mâche, vinaigrette tomate fumée **18\$**

La César : vinaigrette maison aux anchois, câpres frits, grana padano, croutons aux herbes, lardons fumés rôtis **entrée 8,50\$/plat 17\$/avec extra poulet piri-piri 22\$**

La coréenne : concombre, wakame, oignon vert, fenouil frais, edamame, radis, pousse de coriandre, arachides torréfiées, volaille croustillantes façon tao, vinaigrette kimchi et gochugaru **17,50\$**

Les Sandwichs

Le club du cerf : poulet légèrement saumuré et cuit sous vide, pain au choix, garniture BLT, frites/salade verte **16\$**

Le BLT au poulet : frites ou salade verte **12,50\$**

Le cheeseburger 4 oz : pain brioché, garniture BLT, fromage suisse, oignons marinés, condiments au choix **ex :bacon 2\$ ex :fromage 2\$**

Le wagyu : galette 100% wagyu 6oz, pain brioché, mayonnaise à l'ail noir, portobella rôti beurre d'herbes, confit d'oignon à la glace de viande, cheddar 3 ans fumé, garniture BLT, frites/salade verte **24\$**

Le vietnamien bahn mi : pain viennois grillé, porc effiloché maison, sauce BBQ, marinade de légumes au kimchi, concombre et coriandre, mayonnaise épicée sésame-citron vert, frites **16\$**

La planche de charcuteries maison

Assortiment de nos charcuteries maison : magret de canard fumé, rilette de porc aux porcins, coppa au poivre, saucisson sec, parfait de foie de volaille, foie gras au torchon au cassis madérisé, gelée d'érable, condiments maison, antipasto, croutons **1 Pers 23\$/2 pers 40\$**



Les Classiques

Le fish & chip : 6oz de morue, panure à la bière, chou rave à la crème sure et aneth, mayonnaise poivrons rôtis-safran, frites/salade verte **24\$**

Spaghetti homard-crevettes rouges : crème au fumet de crustacés, compote de tomates fraîches, lardons, basilic **30\$**

Onglet de bœuf Angus 1855 grillé : beurre à l'ail noir-porcinis, vraie sauce bordelaise, marinades, frites et légumes de saison **26\$**

Poutine gourmande : viande fumée maison, sauce émulsionnée au foie gras, fromage en grains **demi 12\$/plat 22\$**

Frites et mayonnaise **6\$**

Les Pizzas

La création du jour **22\$**

La margarita : mozzarella buffala de la ferme Maccioca, base tomate, pesto de tomates fumées, grana padano, roquette et basilic **21\$**

La cerf : base tomate, viande fumée maison, champignons, marinade sicilienne, épinards, vieux cheddar fumé **20\$**

Les Desserts

Fraîcheur fraise-citron pannacotta vanille, glaçage fraise, fraises au basilic, granola, sorbet de citron vert (**sans gluten**) **10\$**

L'île flottante œuf à la neige, anglaise à la vanille, caramel au beurre salé, amandes torréfiées (**sans gluten**) **10\$**

Crème brûlée à l'érable gel framboise, ganache montée vanille, biscuit sucré **10\$**

Biscuit coulant au chocolat 70%, glace à l'érable, caramel, streusel, macaron café-lacté **10\$**

Assiette de mignardises maison (4 variétés) **9\$**

