

MENU TERRASSE

ENTRÉES

- Tartare de saumon à l'argousier servi avec une mousse au vinaigre d'érable, rémoulade, œufs de truite et gel citron **15\$**
- Crabe cake maison servi avec concombre, menthe fraîche et vinaigrette à la noix de coco **14\$**
- Aileron de poulet fermier de l'Estrie servi avec une sauce coréenne au gochugaru, coriandre et sésame ainsi qu'une marinade maison **10\$**
- Salade César servi avec câpres frites, bacon, grana padano et une vinaigrette maison **9\$**

PLATS ET GRILLADES

- Steak Manhattan 7 oz grillé servi avec chimichurri, légumes rôtis, sauce bordelaise, frites et marinades **32\$**
- Côtes levées fumées-grillées servi avec sauce BBQ, frites et roquette à la tomate fumée **28\$**
- Thon rouge 6 oz grillé servi avec une salsa d'ananas grillés et tomates à la lime, maïs et purée de pommes de terre au beurre fumé **29\$**
- Brochette de haut de cuisse façon Satay grillée servi avec une sauce aux arachides, légumes rôtis et gratin de pommes de terre **23\$**
- Burger Wagyu (6 oz) servi avec un pain viennois, mayonnaise à l'ail noir, oignons confits, champignons, garniture BLT et frites **24\$**
- Salade du fumoir : truite fumée maison, quinoa, bette à carde, fromage de chèvre, betteraves jaunes et pacanes à l'érable **19\$**

DESSERT

Dessert du jour fait par notre pâtissière

Inclus avec un plats ou grillades

