



## MENU BAR

14H00 À 21H00

*Terrine de gibier maison* | 24

*Assiette de charcuterie* | 33

*Plateau de fromage du Québec* | 35

*Beignets de Riopelle* | 28

Confiture d'amélanancier - salade amère

*Croque Monsieur* | 26

Pain levain, jambon, truffe, cheddar vieilli, salade d'herbes

*Bavette de bœuf I.P.E* | 42

beurre maître d'hôtel à la truffe, frites et salade

*Tartare de bison de l'Alberta* | 22 | 34

frites ou salade

*Les Huîtres* | 28

6 unités - mignonette au vinaigre de sureau

*Romaine grillée* | 22

Sauce César, parmesan, bacon, poulet croustillant

## LES À CÔTÉS

*Noix* | 6

*Frites* | 10

*Chef Exécutif: Clément Hamy*

*Sous-chefs: Emmanuel Lottin, Sébastien Bordeleau*



**RELAIS &  
CHATEAUX**

Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.

Merci de votre compréhension.