



MENU BAR

14H00 À 21H00

Terrine de gibier maison | 26

Assiette de charcuterie | 34

Plateau de fromage du Québec | 36

Beignets de Riopelle | 30

Confiture d'amélanchier - salade amère

Croque Monsieur | 27

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

Bavette de bœuf I.P.E | 45

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

Tartare de bison de l'Alberta | 25 | 36

frites ou salade

Les Huîtres | 30

6 unités - mignonette au vinaigre de sureau

Romaine grillée | 28

Sauce césar, parmesan, bacon, poulet croustillant

LES À CÔTÉS

Noix | 7

Frites | 12

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.