



## MENU BAR

14H00 À 21H00

*Assiette de charcuterie* | 34

*Plateau de fromage du Québec* | 36

*La planche maraîchère* | 22

légumes de la ferme La Récolte de la Rouge et ses accompagnements

*Les huîtres* | 32

6 unités - mignonette au vinaigre de sureau

*Tartare de bœuf* | 25 | 36

huile d'épinette - moutarde aux cèpes - jaune d'œuf confit

*Salade de homard* | 29

fenouil - pomme Granny Smith - huile de homard - agrumes

*Gaspacho de tomate* | 17

de la ferme La Récolte de la Rouge

*Hamburger de wagyu* | 36

Béarnaise - fromage emmental - salade - tomates - frites

*Romaine grillée* | 28

sauce César - parmesan - bacon - poulet croustillant

*Côte de bœuf AAA* | pour deux personnes (prix variable poids)

Béarnaise - chimichurri

## LES À CÔTÉS

*Noix* | 7

*Olives* | 8

*Frites* | 12

*Frites truffées et parmesan* | 16

*Chef exécutif: Benjamin Patrier*

*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.