MENU BAR

14H00 À 21H00

Assiette de charcuterie | 34

Plateau de fromage du Québec | 36

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

Hamburger de wagyu | 36

Béarnaise - fromage emmental - salade - tomates - frites

Romaine grillée | 28

sauce César - parmesan - bacon - poulet croustillant

LES À CÔTÉS

Noix | 7

Olives | 8

Frites | 12

Frites truffées et parmesan | 16

Chef exécutif: Benjamin Patrie
Sous-chefs: Achraf Boussaadan et Peter Siboulet

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.