







## Menu golfeur 2024



### Les entrées


-  Végétarien
-  Contient des noix
-  Contient des glutens
-  Contient du lactose


Soupe du jour et condiments **10\$** 

Tartare de saumon façon classique, basilic-ciboulette-câpres, crème sure, œufs de truite, échalotes frites et croustons **15\$**  

Tataki de thon, papaye verte et wakame, ponzu et mayonnaise japonaise, friture de taro, nori-piment d'Alep, pousse de coriandre **22\$**

Calamars frits, mayonnaise lime-chipotle, fraîcheur de concombre au labné et menthe **21\$**  

Panier de dumplings vapeur au kimchi, sauce vinaigrée et sauce arachides **6 unités 12\$/ 12 unités 22\$** 

Ailes de poulet, sauce bbq maison au whisky, rémoulade de racines aux herbes et marinades maison **12 pour 18\$/ 24 pour 34\$** 

Burrata et tomate Heirloom, Fregola, balsamique et caramel de cassis de Mona met filles, pain brioché grillé, huile extra vierge, noix sablées à l'érable **25\$**   

Salade César et vinaigrette maison **13\$ (extra poulet piri-piri fumé maison 4\$)**  








Salade aux deux betteraves, chèvre aux herbes, pacanes, pomme fraîche, mâche hydro, vinaigrette maison à l'érable **14\$**   

Planche de charcuteries maison : saucissons secs, magret de canard fumé, rilette de canard, foie gras mi-cuit au cassis madéré, coppa au poivre, marinades et condiments **23\$/ 40\$ pour 2**  



Chips chaudes de tortillas, guacamole, crème sure et salsa **10\$**  

Frites et mayonnaise **8\$**



### Le coin de la cantine



Le club au poulet du cerf, frites ou salade verte **18\$**  



Le BLT, frites ou salade verte **seul 10\$/ 15\$ avec frites ou salade** 

Le cheeseburger, galette 5oz, pain viennois, garniture BLT, frites ou salade verte **16\$**  

Le Wagyu, galette 6oz (100% Wagyu), pain viennois, mayo ail noir, champignons rôtis, confit d'oignons, cheddar fumé, BLT, frites ou salade verte **24,50\$**  

Le smoked meat maison brioché, pain rôti au beurre, mayo-moutarde, fromage fumé, cornichons, marinades, frites ou salade verte **15\$**  




Salade César et vinaigrette maison **18\$ (extra poulet piri-piri fumé maison 4\$)**  



Salade aux deux betteraves, chèvre aux herbes, pacanes, pomme fraîche, mâche hydro, vinaigrette maison à l'érable **19\$**  



Poutine, sauce maison à la demi glace de veau, fromage en grains **13\$ (extra smoked meat 3\$)** 





### Pizzas maison Napolitaine



La Margarita : sauce tomates, tomates fumées-marinées, mozzarella Buffala, grana padano, basilic frais, huile d'olive **22\$**   

La Quattro Stagioni : tomates, Buffala, parmesan, champignons marinés, artichauts, olives, prosciutto **26\$**  


La fumée : smoked meat maison, sauce cheddar fumé, oignons marinés, cornichons, roquette et huile épicée **24\$**  


### Les pâtes


Papardelles Bolognaise et boulettes maison au veau et parmesan, huile épicée **25\$**  

Spaghetti homard et crevettes, lardons, compote de tomates fraîches, bisque à la crème, basilic et huile épicée **31\$**  

### Viandes et poissons


Fish N'Chips à la bière, morue 7oz, frites et rémoulade, mayonnaise lime-chipotle **26\$** 




Steak New York 7oz grillé (Angus 1855), beurre d'ail noir et porcins, purée de pomme de terre au beurre fumé, légumes, sauce Bordelaise à la moelle **38\$** 




Pavé de thon rouge grillé (5 oz), sauce vierge à la courge musquée, légumes, risotto crémeux aux crevettes et épinards **34\$** 



Tartare de saumon façon classique, basilic-ciboulette-câpres, crème sure, œufs de truite, échalotes frites et croustons servie avec frite ou salade **24\$**

### Carte des desserts

Assiette de mignardises maison et sorbet maison, meringue sèche, gel de fruits (3 par pers) **9\$**   

Choux-craquelin, ganache montée au miel, pomme-gingembre confit, streusel cacao, caramel-fleur de sel et vanille **11\$**   

Cake praliné-noisettes tiède, macaron café-érable, glace maison au caramel et pain d'épices, sirop au miel et fève Tonka **10\$**   

Barre fondante au chocolat 68%, biscuit Alhambra, ganache montée au lait, confit de framboises **12\$**  

Dessert du jour **10\$**

