

MENU GROUPE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

(FAIT MAISON, AU VIN ROUGE ET GRAS DE CANARD)

SALADE D'AUTOMNE

(LÉGUMES DU JARDIN, CANNEBERGES, VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES)

CORNICHONS FRITS

(AVEC PETITE SALADE VERTE, TREMPETTE TEX MEX)

BRUSCHETTA MOZZA



BURGER BOEUF CHIPOTLE

(BACON, CORNICHON, FROMAGE BRIE, MAYO CHIPOTLE RELEVÉE, FRITES MAISON)

MAC & CHEESE AUX POMMES & BRIE

(SAUCE CÉMEUSE AU PARMESAN ET AU CHEDDAR FUMÉ,
POMMES CARAMÉLISÉES, GRATINÉ AU BRIE)

DEMI CÔTES LEVÉES (12oz)

(SAUCE BBQ-ÉRABLE, SERVI AVEC FRITES MAISON)

SAUMON AU PESTO

(PESTO, NOIX DE PIN, PARMESAN FRAIS, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE DE
POMMES DE TERRE)



DESSERT DU CHEF

** CAFÉ, THÉ OU TISANE INCLUS **



MENU A - 3 SERVICES - 32 \$ PAR PERS.

PRÉVOST | VAL-DAVID | MONT-TREMBLANT

leruserenard@icloud.com

819-320-0091

MENU GROUPE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

(FAIT MAISON, AU VIN ROUGE ET GRAS DE CANARD)

CARPACCIO DE BETTERAVES AU CHÈVRE

(DUO DE BETTERAVES, MÉLANGE BRUCHETTA, CHÈVRE)

CALMARS FRITS

ESCARGOTS GRATINÉS

(BEURRE DE FINES HERBES, MOZZA)



RAVIOLI AU CANARD

(PÂTES FARCIES AU MOZZA, ALFREDO MAISON, EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT)

BURGER SANGLIER BBQ

(CHAMPIGNONS SAUTÉS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, GOUDA FUMÉ,, SAUCE BBQ-ÉRABLE, FRITES MAISON)

BAVETTE DE BOEUF AAA

(BAVETTE, MARINÉE AU VIN ROUGE, DIJON, FLEUR DE SEL, BEURRE DE MAITRE D'HÔTEL, SAUCE AU POIVRE, LÉGUMES, FRITES)

CREVETTES SAUTÉES AU WHISKY

(SAUTÉ DE CREVETTES AU WHISKY, ROMARIN, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE)



DESSERT DU CHEF

** CAFÉ, THÉ OU TISANE INCLUS **

MENU B - 3 SERVICES - 39 \$ PAR PERS.

PRÉVOST | VAL-DAVID | MONT-TREMBLANT

leruserenard@icloud.com

819-320-0091



MENU GROUPE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

(FAIT MAISON, AU VIN ROUGE ET GRAS DE CANARD)

TATAKI DE THON

(SÉSAMES GRILLÉES, PETITE SALADE VERTE & OIGNONS CARAMÉLISÉS)

FROMAGE BOURSIN FRIT

CHÈVRE CHAUD AU MIEL

CALMARS FRITS



BURGER DE WAPITI

(BACON, POMMES CARAMÉLISÉES, BRIE, SAUCE BBQ
AU WHISKY, FRITES MAISON)

LINGUINE AUX CREVETTES WHISKY

(SAUCE TOMATE MAISON, CREVETTES SAUTÉES AU WHISKY,
ROMARIN ET PAPRIKA FUMÉ)

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

(DIJON, CÂPRE, CORNICHON, HUILE D'OLIVE, CHIPS DE PITA,
SERVI AVEC FRITES MAISON)

CANARD AU COUREUR DES BOIS

(MAGRET DE CANARD SAISI, FLAMBÉ AU WHISKY À L'ÉRABLE,
TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE)



DESSERT DU CHEF

** CAFÉ, THÉ OU TISANE INCLUS **



MENU C - 3 SERVICES - 44 \$ PAR PERS.

PRÉVOST | VAL-DAVID | MONT-TREMBLANT

leruserenard@icloud.com

819-320-0091

MENU GROUPE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

(FAIT MAISON, AU VIN ROUGE ET GRAS DE CANARD)

ESCARGOTS GRATINÉS

(BEURRE DE FINES HERBES, MOZZA)

CARPACCIO DE BISON

(RÉDUCTION DE BALSAMIQUE, PARMESAN, BASILIC FRAIS, PETITE SALADE VERTE)

BRIE FONDANT AUX POMMES

(AMANDES, SIROP D'ÉRABLE PUR)

DEMI CÔTES LEVÉES (12oz)

(SAUCE BBQ-ÉRABLE, SERVI AVEC FRITES MAISON)

TARTARE DE SAUMON THAI

(OIGNON ROUGE, CONCOMBRE, SAUCE THAI, SÉSAMES GRILLÉS, PANKO, CHIPS DE PITA, GARNI D'UNE RÉDUCTION BALSAMIQUE ET BASILIC FRAIS, SERVI AVEC FRITES MAISON)

DEMI CÔTES LEVÉES BBQ

(SAUCE BBQ À L'ÉRABLE MAISON, SERVI AVEC FRITES ET MAYONNAISE)

WAPITI AUX CANNEBERGES

(MÉDAILLON DE WAPITY, SAUCE AU PORTO ET CANNEBERGES, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE)

CREVETTES TEMPURA

(TOMBÉE DE CREVETTES EN PANURE LÉGÈRE AU PANKO, TREMPETTE THAI, SERVI AVEC SALADE DU CHEF)

DESSERT DU CHEF

** CAFÉ, THÉ OU TISANE INCLUS **

MENU D - 3 SERVICES - 49 \$ PAR PERS.



PRÉVOST | VAL-DAVID | MONT-TREMBLANT

leruserenard@icloud.com

819-320-0091