

## MENU POUR EMPORTER

### LES ENTRÉES

<b>SALADE DU JARDIN RANCH</b>	8. <sup>50</sup>
<b>CORNICHONS FRITS TEX MEX</b>	11. <sup>50</sup>
<b>CALMARS FRITS &amp; TRIO DE SAUCE</b>	16. <sup>50</sup>
<b>CREVETTES GÉNÉRAL TAO</b>	17. <sup>50</sup>
<b>BÂTONNETS DE FROMAGE MOZZA</b>	12. <sup>50</sup>
<b>CHÈVRE CHAUD AU MIEL</b>	16. <sup>50</sup>
<b>FROMAGE BOURSIN FRIT</b>	17. <sup>50</sup>
<b>TATAKI DE THON AUX SÉSAMES</b>	18. <sup>50</sup>

### NOS PASTA

<b>PENNE POULET &amp; BACON</b> (MORCEAUX DE POULET, TRANCHES DE BACON, POIVRONS GRILLÉS, SAUCE ROSÉE MAISON)	21. <sup>50</sup>
<b>MAC &amp; CHEESE AU BACON</b> (SAUCE AU CHEDDAR FUMÉ, PARMESAN)	22. <sup>50</sup>
<b>PENNE AU PESTO &amp; CHÈVRE</b> (PESTO DE BASILIC, ÉPINARD, FROMAGE DE CHÈVRE, HUILE D'OLIVE, GRAINES DE CITROUILLE)	22. <sup>50</sup>
<b>RAVIOLI AU CANARD</b> (PÂTES FARCIES AU MOZZA, ALFREDO MAISON, EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT)	24. <sup>50</sup>
<b>RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS</b> (PÂTES FARCIES AU MOZZA, SAUCE CRÉMEUSE AU VIN ROUGE & PARMESAN)	22. <sup>50</sup>
<b>MAC &amp; CHEESE AUX POMMES &amp; BRIE</b> (SAUCE AU CHEDDAR FUMÉ, PARMESAN, BRIE FONDANT)	22. <sup>50</sup>

### CHOP-CHOP TARTARE

<b>TARTARE DE SAUMON THAI</b>	34. <sup>50</sup>
<b>TARTARE DE CERF SMOKEHOUSE</b>	37. <sup>50</sup>

### UN BON DESSERT ..?

**APPELEZ-NOUS POUR CONNAITRE NOTRE CHOIX  
DE DESSERT MAISON DU MOMENT**

### LE BISTRO

<b>BURGER DE BOEUF CHIPOTLE</b> (TRANCHE DE BACON, CORNICHON, MAYO CHIPOTLE RELEVÉE, FROMAGE BRIE)	18. <sup>50</sup>
<b>BURGER DE SANGLIER</b> (CHAMPIGNONS SAUTÉS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE BBQ-ÉRABLE, GOUDA FUMÉ)	22. <sup>50</sup>
<b>BURGER DE WAPITY</b> (TRANCHE DE BACON, FROMAGE BRIE, SAUCE WHISKY, POMMES CARAMÉLISÉES)	22. <sup>50</sup>
<b>VÉGÉ BURGER TEX MEX</b> (BOULETTE "BEYOND", CHAMPIGNONS SAUTÉS, TOMATE, MAYO TEXMEX, MOZZA)	18. <sup>50</sup>
<b>POUTINE DU RUSÉ</b> (FROMAGE ST-GUILLAUME, SAUCE MAISON AUX POIVRES ET VIN ROUGE)	18. <sup>50</sup>
<b>POUTINE AU CANARD CONFIT</b> (EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT, FROMAGE ST-GUILLAUME, OIGNONS CARAMÉLISÉS)	25. <sup>50</sup>
<b>DEMI CÔTES LEVÉES BBQ</b> (SERVI AVEC FRITES, MAYONNAISE MAISON)	24. <sup>50</sup>

### SUR LE GRILL

<b>BAVETTE DE BOEUF AAA</b> (BAVETTE <i>STERLING SILVER</i> , MARINÉE AU VIN BLANC, DIJON, JUS D'ORANGE, FLEUR DE SEL, SAUCE AUX POIVRES, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)	34. <sup>50</sup>
<b>SURF &amp; TURF</b> (CREVETTES SAUTÉES À L'AIL ET PAPRIKA, BAVETTE DE BŒUF 7 OZ, SAUCE AU POIVRE, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)	49. <sup>50</sup>
<b>CANARD AU COUREUR DES BOIS</b> (MAGRET DE CANARD SAISI, FLAMBÉ AU WHISKY À L'ÉRABLE, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE À LA FLEUR D'AIL)	38. <sup>50</sup>
<b>CERF AU PORTO</b> (MÉDAILLON DE CERF MARINÉ AU VIN ROUGE, SAUCE AUX POIVRES MAISON, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE À LA FLEUR D'AIL)	47. <sup>50</sup>

### CHOIX DU PÊCHEUR

<b>CREVETTES TEMPURA</b> (TOMBÉE DE CREVETTES EN PANURE LÉGÈRE AU PANKO FAITE MAISON, SALADE DU JARDIN)	30. <sup>50</sup>
<b>CREVETTES À LA PORTUGAISE</b> (SAUTÉ DE CREVETTES À L'AIL, PAPRIKA FUMÉ, SRIRACHA, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)	32. <sup>50</sup>
<b>SAUMON AU BEURRE DE FINES HERBES</b> (BEURRE MAITRE D'HÔTEL AUX FINES HERBES, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE MAISON)	31. <sup>50</sup>
<b>SAUMON AU PESTO</b> (PESTO FAIT MAISON, PARMESAN FRAIS, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE MAISON)	31. <sup>50</sup>