

TH

TABLE
D'HÔTEAjoutez 20 \$
à votre plat principal
Entrée, dessert au choix du Chef, café ou théG
RESTO
BAR

LES avances

TH	Potage de nos marmites	4 ⁷⁵
	Sélection du jour	
TH	Rondelles d'oignons frits	12
	Pâte à la bière, sauce épicée et sucrée	
TH	Rondelles de calmars frits	14
	Mayonnaise aïoli, verdurette	
TH	Ailes de poulet	6x 12x 18x 12 22 30
	sauce au choix : Miel épicé Viande Miel & ail 911	

Brie fondant	16
Brie d'Alexis de Portneuf, canneberges, sirop d'érable, croûtons, salade	
Tartare de bœuf	3 oz 6 oz* 24 38
Bœuf, ciboulette, échalotes, basilic, tomates séchées, sauce tomate et dijon, croûtons	
Tartare de saumon	3 oz 6 oz* 22 35
Saumon, quartiers de mandarine, ciboulette, mayonnaise acidulée, jus de lime, panko, croûtons	
*Tartares 6 oz servis avec frites et salade	

Gâtez-vous!

Vinaigrette maison +1.50	Gratin +3.5
Croûtons +1.50	Poulet mariné +7
Sauce BBQ, 911, miel & ail, mayo à l'ail rôti +1.50	Smoked meat +7
Guacamole, crème sûre +2.50	Saumon fumé +10

À partager

Nachos gratinés	22
Chips de maïs, olives noires et vertes, jalapeños, sauce tomate, herbes fraîches, gratin avec notre mélange de fromages râpés, salsa, crème sûre	

LE bœuf AAA

Steak frites	29 ⁵⁰
Coupe du Chef (6 oz), sauce au poivre, frites, légumes	
Viande assaisonnée d'un mélange d'épices maison et cuite au choix	
Servi avec légumes, sauce et accompagnement	
Bavette de bœuf	40
Bavette de bœuf Angus AAA (8 oz) frottée aux épices et cuite sur le grill	
Filet mignon grillé	6 oz 8 oz 48 60
Bœuf AAA	
Sauce au choix : Poivre vert Chasseur BBQ fumée	
Accompagnement au choix : Riz aux légumes Frites Salade du Chef Purée de pommes de terre à l'oignon caramélisé Pomme de terre farcie gratinée du Ginger +3.75	

LES burgers

Servis avec pain brioché, frites et sauce maison

Burger Ginger	21
Galette de bœuf grillée (6 oz), laitue, tomates, cheddar fort, quartier de cornichons, oignons rouges	
Burger du Chef	24
Galette de bœuf grillée (6 oz), sauce BBQ épicée, oignons frits, laitue, tomates, cheddar fort	
Galette de bœuf +6 Bacon +2.5 Fromage +2	

LES tentations

Côtes levées	Demi 25 Entière 34
Sauce BBQ fumée, frites, salade de chou rouge	
Poutine Ginger	18 ⁵⁰
Frites, fromage en grains, sauce brune maison	

Gâtez-vous!

Sauce brune à poutine, poivre vert, chasseur, BBQ fumée +3	Poulet mariné +7 Smoked meat +7	Saumon fumé +10 Poutine +5.50	Champignons à l'ail +8 Légumes +3.5
--	------------------------------------	----------------------------------	--



Option sans gluten disponible



Option plat végétarien

LES feuillages

Salade de saumon fumé 28

Mesclun, roquette, concombres, carottes, fleur de saumon fumé, vinaigrette crémeuse acidulée

César 19 ^{Poulet} 22 ^{Crevettes} 26 ^{Saumon fumé} 27

Laitue romaine, sauce César maison, câpres frites, copeaux d'Asiago, croûtons à l'ail

DANS LES filets

Servis avec riz et légumes

Pavé de saumon 32⁵⁰

Saumon grillé sur planche de cèdre, sauce crémeuse acidulée, aneth

Gâtez-vous!

Vinaigrette maison ou sauce César + 1.50 | Saumon fumé + 10 | Smoked meat + 7 | Pain à l'ail + 1.75 | Pain à l'ail gratiné + 2.50
Gratin + 3.50 | Parmesan + 1.50 | Miettes de chèvre + 1.50 | Champignons sautés + 8

LES pâtes

Spaghetti à la bolognaise 21

Sauce à la viande du Chef, pain à l'ail

Notre Mac'n Cheese 24

Campanelle, sauce crémeuse au fromage, jambon fumé effiloché et gratiné à la chapelure épicée

LES pizzas

Croûte mince, sauce tomate et mozzarella

Smoked meat 26

Viande fumée pastrami, tomates fraîches, fines herbes

Végé de luxe 26

Poivrons grillés, olives noires et vertes, tomates, cœurs d'artichauts

LES p'tits bedons

12 ans et moins

Tous les choix incluent

Une boisson au choix (lait ou jus)

Dessert surprise au choix du Chef



Lanières de poulet (3) 12⁵⁰

accompagnement au choix :

Frites | Riz | Salade César

Pizza Napolitaine 12⁵⁰

Sauce tomate, mozzarella

Spaghetti à la bolognaise 12⁵⁰

Sauce à la viande du Chef

LES douces folies

Crème brûlée à l'Amarula 10²⁵

Tarte au sucre maison 12



Agrémentez votre dessert d'un café spécialisé!