

Menu Service aux Chambres

(Composé le 896 ou 869)

Bar

LES ALCOOLS DE QUALITÉ

7.00\$

C.C. Classic, Kamouraska, Tanqueray,
Grant's, Beefeater, Havana Club, Appleton,
(Boissons d'accompagnement incluses)

7.75\$

Crown Royal, Absolut, Johnny Walker Red Label,
Chivas Regal

LES DIGESTIFS & EAUX DE VIE

7.00\$

Amaretto di Saronno, Sambuca, Cointreau,
Bailey's Irish Cream, Tia Maria, B&B, Frangelico

8.50\$

Grand Marnier, Courvoisier V.S., Armagnac
Rémy Martin V.S.

LES APÉRITIFS

6.00\$

Martini, Cinzano, Pernod, Ricard,
Pineau des Charentes, St-Raphaël

LES BIÈRES LOCALES

6.25\$

LES BIÈRES IMPORTÉES

7.25\$

VERRE DE VIN MAISON

6.00\$

CAFÉ ALCOOLISÉS

8.75\$

COCKTAIL DU JOUR

8.75\$

Entrée

MARMITE FUMANTE.....	8\$
SOUPE À L'OIGNON.....	12\$
SALADE DE JEUNES POUSSÉS.....	9\$
TARTARE DE SAUMON.....	13\$
(Assaisonné à la Lime, Tomate Séché, Olive Noir, Graine de Sésame Torréfié)	
LA SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE.....	13\$
(Cœur de Romaine, Parmesan, Sauce César Maison, Bacon, Câpres et Croutons)	
NACHOS DE LUXE.....	20\$
(Nachos, Poulet, Salsa au Piment, Olives, Sauce Nachos à Notre Façon)	
NACHOS ET TREMPETTE MAISON.....	13\$
LES CALMARS FRITS.....	12\$
(Sauce Teriyaki Maison, Coriandre et Gingembre)	
PANIER DE FRITES.....	7\$

Menu Enfant

12.95\$

Inclus une boisson et une
crème glacée

SPAGHETTI

Choix de sauce tomate
rôtis ou huile et fromage
parmesan

PIZZA AU FROMAGE DU GRAND LODGE

Servie avec frites

DOIGTS DE POULET PANÉS

Servie avec frites

MACARONI AU FROMAGE

HAMBURGER OU CHEESEBURGER

Servie avec frites

Plats

LE 'G' BURGER SERVI AVEC FRITES OU SALADE VERTE.....	19\$
(Oignons Rouge Caramélisés, Cheddar Fort, Bacon, Pickles de Concombre, Tomate, Mayonnaise Épicée)	
POUTINE DU GRAND LODGE.....	19\$
(Joue de Bœuf Confite, Sauce Brune, Fromage en Grains et Oignons Confits)	
POUTINE CLASSIQUE.....	13\$
FILET MIGNON DE BŒUF 8OZ.....	43\$
(Grillé, Sauce au Poivre Traditionnel)	
LE POISSON DU JOUR.....	Prix du Marché
POITRINE DE CANARD.....	33\$
(Cuit à Basse Température et Rôti sur Peau, Jus Cour à l'Ail Confit et au Thym, Légumes de Saison)	
JARRET D'AGNEAU.....	38\$
(Confit au Vin Rouge, Mousseline de Pomme de Terre, Jus de Cuisson)	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS.....	25\$

* Taxes (TPS et TVQ) et service (15%) en sus

Les choix disponibles peuvent varier selon l'achalandage de l'hôtel

