

CHEZ BORIVAGE

POUR DÉBUTER

SOUPE DU JOUR 10

SOUPE À L'DIGNON 15

Gratinée avec Fromage Oka

CREVETTES TEMPURA 15

Sauce Cocktail Maison

SALADE CÉSAR 15

Cœur de Romaine, Parmesan,
Sauce César, Bacon, Câpres et
Croutons

GRAVADLAX DE SAUMON 16

Coulis de Mangue, Tomate Cerise
Confite, Zeste de Lime, Croustille de
Pain, Jeune Pousse

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 17

Poire Poché, Roquette et Noix de
Grenoble

TARTARE DE BŒUF 20

Échalotes, Câpres, Dijonnaise, Radis

FOIE GRAS SAISI 23

Extra de 7\$ à la table d'hôte

Brioche Grillé, Chutney aux
Groseilles et Oranges, Réduction au
Porto

MENU ENFANT 15\$

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

HAMBURGER OU CHEESEBURGER

Servie avec Frites

REPAS PRINCIPAUX

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 24

Inspiration du Moment

RAVIOLI TOMATES CONFITES 28

Mozzarella Frais, Sauce Cardinal,
Tomates Cerises confites à l'ail

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI 30

Sauce Chasseur aux Champignons,
Purée de Pomme de Terre et Légumes
de Saison

SAUMON GRILLÉ 30

Gnocchi aux Pesto, Champignons et
Artichauts

LINGUINE FRUITS DE MER 34

Linguine à l'encre de seiche,
Crevettes Sautées et Pétoncles

JARRET D'AGNEAU 38

Confit au Vin Rouge, Polenta
Crémeuse au Parmesan, Tomates
Séchées et Dignons Caramélisés, Jus
de Cuisson

FILET MIGNON DE BŒUF 49

Extra de 14\$ à la table d'hôte

Sauce aux Poivres, Pommes de Terre
Dauphinoise et Légumes de Saison

TABLE D'HÔTE 3
SERVICE À

56\$

OU

GASTRONOMIE À LA
CARTE

ALLERGIES OU
RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES

VEUILLEZ VOUS
IDENTIFIER AUPRÈS DE
VOTRE SERVEUR.

DESSERTS

DÉLICE DU MAÎTRE
PÂTISSIER 13

REPLACER VOTRE
DESSERT PAR L'UN DE
NOS CAFÉS
ALCOOLISÉS

À PARTAGER

Sélection de quatre
Fromages 32
Abricots, Pacanes

TAXES (TPS & TVQ) ET SERVICE (15%) EN SUS

