

Chez Borivage

Le Grand Lodge Mont-Tremblant

Table d'hôte
3 services à
60\$*

OU

Gastronomie
À la carte

**ALLERGIES ET
RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES**

**Veillez vous identifier
auprès de votre
serveur.**

Menu Enfant

15.00\$

Inclus une crème glacée

SPAGHETTI
Choix de sauce tomates
rôties ou huile et fromage
parmesan

PIZZA AU FROMAGE
DU GRAND LODGE
Servis avec frites

DOIGTS DE POULET PANÉS
Servis avec frites

**Service (15%) & Taxes
(TPS et TVQ) en sus**



Entrée

GASPACHO AUX CREVETTES MARINÉES (Tomates, Concombres et Coriandre)	13\$
SOUPE A L'OIGNON (Fromage Oka Gratiné)	15\$
SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE (Parmesan, Bacon et Croutons)	15\$
SALADE JARDINIÈRE (Vinaigrette au Thym et Miel)	16\$
SALADE DE CHÈVRE CHAUD (Poire Pochée, Roquette, Noix Grenoble)	17\$
TARTARE DE BŒUF..... (Échalotes, Câpres et Sauce Dijonaise)	20\$
CREVETTES TEMPURA (Sauce Cocktail Maison)	23\$
GRAVLAX DE SAUMON (Suprêmes d'Orange et Crème de Gingembre)	16\$
Tataki de Thon au Sésame (Supplément Table d'Hôte 5\$) (Salade Wakamé, Vinaigrette au Miso)	16\$

Plats

Filet Mignon, Sauce aux Poivres (Supplément Table d'Hôte 10\$) (Pommes de Terre Dauphinoises)	49\$
CÔTE LEVÉES, SAUCE CHIPOTLE BBQ (Polenta aux Épinards et Parmesan)	35\$
SUPRÊME DE POULET RÔTI (Jus de Cuisson aux herbes et Raviolis aux Champignons)	32\$
BROCHETTES D'AGNEAU (Sauce Chimichurri et Purée de Pommes de Terre)	36\$
MORUE D'ISLANDE (Supplément Table d'Hôte 5\$) (Sauce Vin Blanc à l'estragon et Pommes de Terres Écrasées et Ail Confit)	38\$
SAUMON GRILLÉ (Salsa Pico de Gallo et Sauté de Légumes)	32\$
GNOCCHI AU PESTO ET TOMATES SÉCHÉES (Sauté de Champignons Pleurotes)	26\$

Dessert

DÉLICE DU MAÎTRE PÂTISSIER.....	13\$
---------------------------------	------

REPLACER VOTRE DESSERT PAR UN DE NOS CAFÉS ALCOOLISÉS