

CHEZ BORIVAGE

LE GRAND LODGE MONT-TREMBLANT

ME
NU

ENTRÉE

Soupe du jour	9
Salade du Chef , vinaigrette au sherry, thym et miel d'Anicet	12
Salade de Roquette et Radicchio , poire pochée, 15 noix et vinaigrette au fromage bleu	
Salade de Chèvre , artichauts, olives, vinaigre balsamique et poivre rose \$5.00	17 +
Salade César classique	15
Terrine de Foie Gras chutney de canneberges et oignons rouge \$16.00	34 +
Tartare de Bœuf classique , croûtons aux fines herbes et sauce dijonnaise 22	
Cocktail de Crevettes , sauce classique tomate et rainfort \$4.00	18 +
Tataki de Thon , salade de wakame, tobiko, vinaigrette au gingembre et soja	22 +\$8.00

PLATS

New York Contre-Filet , sauce Béarnaise et Frites maison \$10.00	45 +
Cote Levées de Porc , Côtes levées de dos, BBQ maison et frites	35
Poitrine de Volaille Rôtie , jus de cuisson, sauce Adobo, pomme de terre douce et maïs	34
Saumon de l'Atlantique , Crème Fraîche aux citron et fines herbes 35 Pommes de terre grelot au sel de mer	
Fricassée de Fruits Mer , Pétoncles poêlées, pieuvre grillée, crevettes, \$10.00 sauce romesco, pomme de terre douce, haricots verts et épinards	45 +

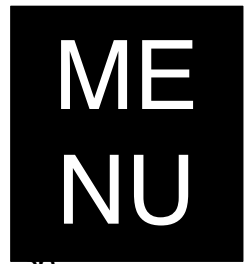
SERVICE (15%) & TAXES SERONT AJOUTÉS A VOTRE FACTURE

CHEZ BORIVAGE

LE GRAND LODGE MONT-TREMBLANT

Brochette D'agneau Chimmichurri, pomme de terre,
purée de pois vert et menthe

Pâtes du jour/ Végétarien



30

28

ENTREES

Soup of the Day

9

Chef's Salad, honey, thyme and sherry vinaigrette

12

Arugula and Radicchio Salad,

poached pear, walnuts and blue cheese dressing

15

Goat cheese salad artichokes, olives, balsamic and pink pepper vinaigrette

17 +

\$5.00

Classic Caesar Salad

15

Foie Gras Terrine orange, red onion and cranberry chutney,

34 +\$16.00

Beef Tartar Classic, herb croutons, dijonnaise sauce

22

Shrimp Cocktail, classic tomato horseradish cocktail dip

18 +

\$4.00

Tuna Tataki, wakame salad, tobiko, soy ginger vinaigrette

22 +

\$8.00

MAINS

New York Striploin Steak, béarnaise sauce and homemade Fries

45 + \$10.00

Baby Back Ribs, Slow cooked homemade BBQ sauce rib, fries

35

SERVICE (15%) AND TAXES WILL BE ADDED TO YOUR BILL

CHEZ BORIVAGE

LE GRAND LODGE MONT-TREMBLANT

Roast Chicken Breast jus de cuisson, adobo glaze,
baked potato and corn

Atlantic Salmon, lemon and spring herb crème fraîche, roasted potatoes
with sea salt

Seafood Fricassee seared scallops, grilled octopus, sautéed shrimp,
45 +\$10.00
romesco sauce, string beans, sweet potato, spinach

Lamb sirloin Brochette, chimmichurri salsa, potato and pea and mint puree
36

Pasta of the day/Vegetarian

ME
NU

34

35

28