

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, noix et vinaigrette au fromage bleu	15
Salade de Chèvre, artichauts, olives, vinaigre balsamique et poivre rose	17 +\$5.00
Salade César classique	15
Terrine de Foie Gras chutney de canneberges et oignons rouge	34 +\$16.00
Tartare de Bœuf classique, croûtons aux fines herbes et sauce dijonnaise	22
Cocktail de Crevettes, sauce classique tomate et rainfort	18 + \$4.00
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	45 + \$10.00
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 Pommes de terre gelot au sel de mer	35
Fricassée de Fruits Mer, Pétoncles poêlées, pieuvre grillée, crevettes, sauce romesco, pomme de terre douce, haricots verts et épinards	45 + \$10.00
Brochette D'agneau Chimmichurri, pomme de terre, purée de pois vert et menthe	36
Pâtes du jour/ Végétarien	28

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

CHEZ BORIVAGE

LE GRAND LODGE MONT-TREMBLANT

ME
NU

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
Roast Chicken Breast jus de cuisson, adobo glaze, baked potato and corn	34
Atlantic Salmon, lemon and spring herb crème fraîche, roasted potatoes with sea salt	35
Seafood Fricassee seared scallops, grilled octopus, sautéed shrimp, romesco sauce, string beans, sweet potato, spinach	45 +\$10.00
Lamb sirloin Brochette, chimichurri salsa, potato and pea and mint puree	36
Pasta of the day/Vegetarian	28

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