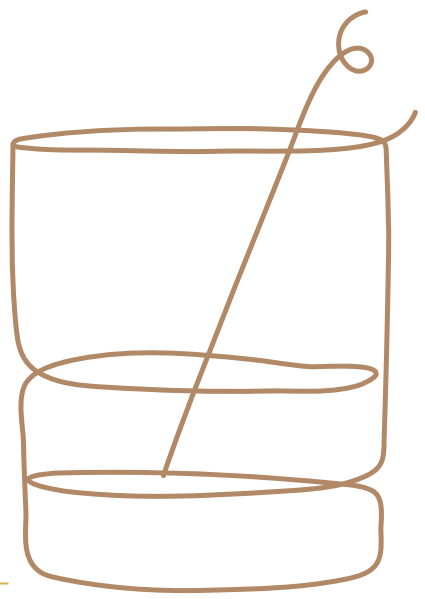


# MENU

Whisky  
BAR



## ENTRÉES

### SOUPE DU MOMENT 11 \$

SOUP OF THE DAY \$11

### SALADE MAISON 12 \$

TOMATES, OLIVES KALAMATA, OIGNON ROUGE, TOMATES SÉCHÉES & VINAIGRETTE MAISON.

### HOUSE SALAD \$12

TOMATO, KALAMATA OLIVE, RED ONION, SUN DRIED TOMATO & CHEF VINAIGRETTE.

### SALADE CÉSAR 16 \$

COEUR DE ROMAINE & VINAIGRETTE MAISON.

### CAESAR SALAD \$16

ROMAINE HEARTS SERVED WITH HOMEMADE VINAIGRETTE.

### NACHOS 20 \$

CHIPS DE MAÏS, OLIVES VERTES, FROMAGE, GUACAMOLE, PICO DE GALLO JALAPENOS, OIGNONS VERTS & CRÈME SÛRE.

### NACHOS \$20

CORN TORTILLA CHIPS, GREEN OLIVE, CHEESE, GUACAMOLE, TOMATO, JALAPENOS, SCALLIONS, SOUR CREAM.

### CALMARTS FRITS 20 \$

SAUCE RAÏTA, YOGOURT, CONCOMBRE, MENTHE & LIME GRILLÉE.

### FRIED CALAMARI \$20

RAITA SAUCE, YOGOURT, CUCUMBER, MINT AND GRILLED LIME.

### TARTARE DE BOEUF CHIPOTLE 22 \$

JALAPENOS FUMÉS, CÂPRES, ÉCHALOTTE FRANÇAISE & JAUNE D'OEUF.

### CHIPOTLE BEEF TARTARE \$22

SMOKED JALAPENOS, CAPERS, SHALLOTS & EGG.

## PIZZAS

### MARGHERITA 19 \$

SAUCE TOMATE, FIORE DE LATTE, BASILIC FRAIS.

TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE AND FRESH BASIL.

### VEGETARIANO 20 \$

SAUCE TOMATE, PESTO BASILIC & LÉGUMES DE SAISON.

TOMATO SAUCE, BASIL PESTO, SEASONAL VEGETABLES.

### PEPERONI E FROMAGIO 19 \$

SAUCE TOMATE, PEPPERONI & MOZZARELLA.

TOMATO SAUCE, PEPPERONI AND MOZZARELLA.

## PLATS PRINCIPAUX

### CÔTES LEVÉES & FRITES 36 \$

CÔTES LEVÉES DE DOS & SAUCE BBQ MAISON.

### BABY BACK RIBS & FRITES \$36

BACK RIBS & HOMEMADE BBQ SAUCE.

### BAVETTE GRILLÉE, FRITES & SAUCE AU POIVRE 36 \$

### GRILLED FLANK STEAK AND FRITES \$36 PEPPER SAUCE.

### MORUE D'ISLANDE POÊLÉE 42 \$

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, SAUCE AU VIN BLANC & AU GORGONZOLA.

### PAN-SEARED ICELANDIC COD \$42

MUSHROOM RISOTTO, WHITE WINE AND GORGONZOLA SAUCE.

### LE GÉNÉRAL TAO 29 \$

POULET PANÉ, SAUCE À L'ORANGE LÉGÈREMENT ÉPICÉE, RIZ JASMIN & SAUTÉ DE LÉGUMES.

### GÉNÉRAL TAO \$29

BREADED CHICKEN, SLIGHTLY SPICY ORANGE SAUCE, JASMINE RICE AND SAUTEED VEGETABLES.

### BURGER DU LODGE 24 \$

BOEUF ANGUST, FROMAGE HAVARTI, TOMATE, BACON, LAITUE & MAYONNAISE MAISON.

### GRAND LODGE BURGER \$24

ANGUS BEEF, HAVARTI CHEESE, TOMATO, BACON, LETTUCE, HOMEMADE MAYO.

### ASSIETTE VÉGANE 30 \$

CANNELLONIS VÉGANES AUX TROIS LÉGUMES & SAUCE PECCIO.

### VEGAN PLATE \$30

VEGAN CANNELLONI WITH THREE VEGETABLES AND PECCIO SAUCE.