



Dès 11 H 30

Ajoutez 9,95\$ au prix de votre plat principal pour inclure le potage du jour et le dessert

LES POTAGES

- POTAGE** inspiration du moment 5
- SOUPE À L'OIGNON** à la Noire de Chambly, gratinée aux trois fromages 9,50

LES SALADES

- LA TIÈDE** canard confit, pêches grillées, betteraves croquantes, amandes rôties et vinaigrette (option végétarienne disponible) 15
- LA FUMÉE** saumon fumé, fenouil, oignons rouges, câpres et vinaigrette au fromage de chèvre 13
- LA CÉSAR** vinaigrette maison (ajoutez une protéine pour 6\$) 10
- LA SALADE VERTE** mesclun, légumes croustillants, vinaigrette au balsamique blanc (ajoutez une protéine pour 6\$) 9

UN P'TIT (MOYEN) EN CAS

- DIP D'ARTICHAUTS** épinards, fromage à la crème et mozzarella; servi avec croûtons et chips de maïs 12
- BRIE CHAUD** fromage brie le pont tournant, gelée de sureau, noix torréfiés, craquelins et croûtons aux herbes 16,75
- ROULEAUX IMPÉRIAUX** canard confit, petits légumes, gingembre, sésame, sauce thaï parfumée à la lime et à la coriandre 9
- AILES HEART ATTACK** ailes de poulet géantes 1lb (choix de sauce BBQ – buffalo - miel, ail et gingembre) 15
- CREVETTES « PANKO »** panées à la chapelure panko, mayonnaise au sésame et à la ciboulette 5 crevettes / 9
10 crevettes / 16
15 crevettes / 22
- NACHOS** aux 3 fromages (cheddar fort, mozzarella, parmesan), olives noires, piments banane, crème sûre et sauce piquante (ajoutez une protéine pour 6\$) 11,75
- POUTINE LE WAKE** frites à la bière, sauce maison, fromage en grain La Bourgade 14,75
- PLATEAU DE CHARCUTERIES SCOTSTOWN** terrine aux herbes de provence, saucisson au cheddar 2 ans, capicola fort, magret de canard fumé sur place, compote d'oignon, moutarde au choix, baguette chaude 18,50



Ajoutez 9,95\$ au prix de votre plat principal pour inclure le potage du jour et le dessert

LES SANDWICHES

- LA STAR** smoked meat de la ferme Janole (Saint-Pierre-de-Broughton), pain de seigle, moutarde et cornichons maison 15
- LE CLUB RANCH** poitrine de poulet rôtie, sauce ranch maison, bacon artisanal, laitue et tomate; servi dans un pain ciabatta 14
- L'ITALIEN** salami, pepperoni, poivrons rôtis, mozzarella, sauce marinara et pain aux tomates 13

LES BURGERS

- LE WAKE** bœuf, oignons confits au vin rouge, bacon fumé maison, cheddar fort de l'Île-aux-Grues 15
- LE BRETON** porc de la ferme Phil Breton (Adstock), oignons et pommes caramélisées, fromage brie Alexis de Portneuf 14
- LE SAUMON** saumon, fondue de poireaux, oignons rouges et sauce tartare 16

J'AI FAIM!

- LA BAVETTE AAA** marinée à la bière Okanagan Pale Ale, servi avec riz ou frites 21
- CÔTE LEVÉE DE PORC** 17oz tendre et savoureuse, sauce BBQ maison, servi avec riz ou frites 21,5
- POITRINE DE POULET MANCHON** rôtie aux herbes sur succotash; servi avec salade et choix de riz ou frites 18
- LA LASAGNE** sauce bolognaise maison, ricotta ; gratinée au cheddar et parmesan 15
- AJOUTEZ UNE PROTEINE** choix de poulet, smoked meat, bœuf mariné, porc effiloché, crevettes cajun 6

DENTS SUCRÉES

- GÂTEAU AU FROMAGE, MANGUE ET BASILIC** coulis de fraises et chocolat 8,50
- BROWNIE AU NOISETTE ET CARMEL SALÉ** coulis de chocolat, caramel salé, mousse au chocolat noir et blanc, noisettes sucrées salées 8,50
- CRÈME BRULÉE AUX FRUITS DE LA PASSION** brochette d'ananas macérés au Malibu, sirop de vanille 8,50