



MENU BAR

14H00 À 21H00

Terrine de gibier maison | 24

Tartare du moment - frites ou salade | 20 | 33

Plateau de charcuterie | 33

Plateau de fromage du Québec | 35

Rillette du moment | 22

Tapenade de tomates séchées | 15

Beignets de Riopelle | 28

Confiture d'amélanchier - salade amère

Le Croque Monsieur | 26

Pain levain, jambon, truffe, cheddar vieilli, salade d'herbes

Les Huîtres | 28

6 unités - mignonette au vinaigre de sureau

Romaine grillée | 22

Sauce César, parmesan, bacon, poulet croustillant

LES À CÔTÉS

Les noix | 6

Mélange de noix épicées à notre façon

Les frites | 10

Chef Exécutif: Clément Hamy



**RELAIS &
CHATEAUX**

Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension.