

DÉJEUNERS / BREAKFASTS

De l'ouverture à 10 h 45 / From the opening to 10:45 AM

LES TRADITIONNELS

1 œuf, bacon ou saucisses ou jambon, pommes de terre, rôties et café 13
1 egg, bacon or sausages or ham, potatoes, toasts and coffee

2 œufs, bacon ou saucisses ou jambon, pommes de terre, rôties et café 15
2 eggs, bacon or sausages or ham, potatoes, toasts and coffee

2 ŒUFS, 2 CHOIX DE VIANDES 18
 2 œufs, 2 viandes (bacon, saucisses ou jambon), pommes de terre, rôties et café
2 eggs, 2 meats (bacon, sausages or ham), potatoes, toasts and coffee

SANDWICH MATIN 13
 Bagel, œuf, fromage, bacon, laitue, tomates, mayonnaise accompagné de pommes de terre et café
Bagel, egg, cheese, bacon, lettuce, tomatoes, mayonnaise accompanied by potatoes and coffee

OMELETTE WESTERN 18
 3 œufs, jambon, poivrons, pommes de terre, rôties et café
3 eggs, ham, peppers, potatoes, toasts and coffee

CRÊPES AUX PETITS FRUITS 16
 2 crêpes, fruits, sirop d'érable, crème fouettée et café
2 pancakes, fruits, maple syrup, whipped cream and coffee

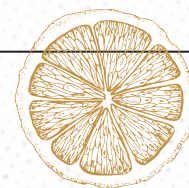
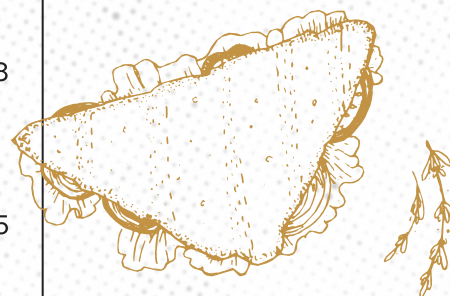
YOGOURT ET GRANOLA 8
 Yogourt vanille, granola et petits fruits
Vanilla yogurt, granola and berries

GRILLED CHEESE 5.25

BAGEL & FROMAGE À LA CRÈME 5.25
Bagel & cream cheese



BREUVAGES DRINKS	
JUS D'ORANGE <i>Orange juice</i>	3.75
CAFÉS SPÉCIALISÉS <i>Latté, capuccino</i>	5.25
MIMOSA	10



Fier partenaire de:
Proud partner of:



CLUB HAUS



À PARTAGER / SHAREABLES



NACHOS DU GOLF 🌿🌿 23
 Nachos, sauce fromage, olives, fèves noires, poivrons, salsa, crème sûre
Nachos, cheese sauce, olives, black beans, peppers, salsa and sour cream

OLIVES MIXTES 🌿🌿 8
 Mixed olives

HUMMUS ET CHIPS DE TORTILLAS 🌿 10
 Hummus and tortilla chips

FRITES SIGNATURE 11
 Frites parmesan et sa mayonnaise à l'huile de truffe et ail rôti
Signature Parmesan fries, with truffle oil and roasted garlic mayonnaise

PAIN NAAN 🌿 18
 Pain Naan, fromage de chèvre, champignons, oignons caramélisés, noix, miel et balsamique, verdure
Naan bread, goat cheese, mushrooms, caramelized onions, nuts, honey and balsamic drizzle, greens

AILES DE POULET (8) 13.50 (16) 25
 maison dans une marinade BBQ
Homemade BBQ chicken wings

Les mercredis festifs Festive Wednesdays

Ambiance musicale jusqu'au coucher du soleil
Festive atmosphere until sunset

Dès le 26 juin jusqu'au 4 sept
From June 26 until September 4




Demandez notre nouvelle carte de cocktails Botaniques

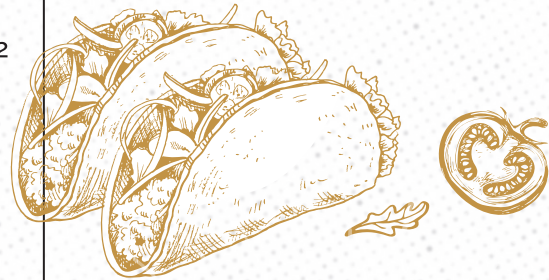
avec nos herbes fraîches du jardin

Ask for our new **Botanicals** Cocktail menu with our fresh garden herbs



ENTRÉES / APPETIZERS

- SOUPE DU JOUR** 7
Soup of the day
- SALADE DE VERDURE LOCALE** 12 
Mesclun, concombres, radis, tomates, juliennes de carottes et choix de vinaigrettes maison
LOCAL GREEN SALAD
Mesclun, cucumbers, radishes, tomatoes, julienne carrots and a choice of homemade vinaigrettes
- TACOS DE POISSON (2)** 18
Morue, guacamole, tomates en cubes, salade de chou, lime et coriandre dans un tortilla de blé
FISH TACOS (2)
Cod, guacamole, diced tomatoes, coleslaw, lime and coriander in a wheat tortilla
- Extra Tacos +8



Transformez vos tacos de poisson en repas en ajoutant frites ou salade

Turn your fish tacos into a meal by adding French fries or salad

+3.75

BOL ET SALADES / BOWL AND SALADS

- SALADE DE VERDURE LOCALE** 12 
Mesclun, concombres, radis, tomates, juliennes de carottes et choix de vinaigrettes maison
LOCAL GREEN SALAD
Mesclun, cucumbers, radishes, tomatoes, julienne carrots and a choice of homemade vinaigrettes
- SALADE CÉSAR** 17
Laitue romaine, parmesan, sauce césar, croûtons et bacon
CAESAR SALAD
Romaine lettuce, parmesan, caesar dressing, croutons and bacon
- BOL SANTÉ** 17  
Quinoa, chou rouge émincé, épinards, betteraves, radis, pommes, chèvre des neiges, noix de Grenoble et sa vinaigrette maison miel et citron
POWER BOWL
Quinoa, sliced red cabbage, spinach, beets, radish, apples, goat cheese and walnuts with homemade honey and lemon dressing
- Extra poulet grillé +8
Extra grilled chicken
- Extra saumon grillé +10
Extra grilled salmon




NOS PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

(servi avec frites ou salade) (served with French fries or salad)

- BURGER OWL'S HEAD** 21
Galette de boeuf 8oz AAA, recouverte d'une confiture de bacon et oignons à la bière Owl's Head, fromage Fontina fumé de l'Abbaye St-Benoit-du-Lac, laitue, tomates et mayonnaise assaisonnée dans un pain brioché
OWL'S HEAD BURGER
8oz, AAA beef patty garnished with Owl's Head beer onions and bacon jam, smoked Fontina cheese from St-Benoit-du-Lac Abbey, lettuce, tomatoes, seasoned mayonnaise, served on brioche bun
- BURGER VÉGÉ** 16 
Galette de haricots noirs, fromage Frère Jacques de l'Abbaye St-Benoit-du-Lac, garni d'une mayonnaise assaisonnée, laitue, tomates et oignons rouges, dans un pain brioché
VEGGIE BURGER
Black bean patty, garnished with Frère Jacques cheese from St-Benoit-du-Lac Abbey, lettuce, tomatoes, red onions and seasoned mayonnaise, served on a brioche bun

- NOTRE FAMEUSE GUÉDILLE DE HOMARD** 30
Salade de homard maison à l'aneth et citron
LOBSTER ROLL
Homemade lobster salad with dill and lemon

- GRILLED CHEESE QUÉBÉCOIS** 17 
Pain multigrains, oignons caramélisés, fromage chèvre des neiges, Fontina fumé de l'Abbaye St-Benoit-du-Lac
QUÉBÉCOIS GRILLED CHEESE
Multigrain bread, caramelized onions, goat cheese, smoked Fontina cheese from St-Benoit-du-Lac Abbey

- CLUB SANDWICH** 22
Tendres morceaux de poitrines de poulet, bacon, laitue, tomates, mayonnaise
Tender pieces of chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes, mayonnaise

- SANDWICH VIANDE FUMÉE** 24
Pain multigrains, viande fumée, salade de chou, cornichon
SMOKED MEAT SANDWICH
Multigrain bread, smoked meat, coleslaw, pickle

Poutinez votre plat

Poutine your dish

+5



ARDOISE

3 choix inspirés de la fraîcheur des aliments du terroir
En soirée seulement

3 choices inspired by the freshness of local food
Evenings only