

Auberge

# LA TOUR DU LAC

Restaurant & Spa

*Table aux Saveurs du Terroir<sup>®</sup> certifiée*



Auberge

# LA TOUR DU LAC

Restaurant & Spa

*Table aux Saveurs du Terroir® certifiée*

## TABLE D'HÔTE 35 \$

À la carte / Table  
d'Hôte

### MISE EN BOUCHE

- Découverte du chef inclus

### FARANDOLES D'ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

- Terrine de gibier 5 \$ / inclus
- Salade du marché au fromage de chèvre, noix de Grenoble, lardon, vinaigrette aux figues 5 \$ / inclus
- Rillettes de canard maison 10 \$ / 5 \$
- Feuillantine d'escargots au Rassembleu 10 \$ / 5 \$
- Saumon à la danoise, aneth et anis étoilé 10 \$ / 5 \$
- Brie chaud aux petits fruits et prosciutto 10 \$ / 5 \$
- Tartare de saumon 10 \$ / 5 \$
- Foie gras, gelée au cidre de glace, pain d'épices maison 20 \$ / 15 \$  
(En accord : Pineau de Charente québécois, verre 2 oz... 6 \$)

### LES POTAGES

- Potage du moment 5 \$ / inclus
- Soupe au poireau gratinée au fromage de chèvre 10 \$ / 5 \$
- Soupe à l'oignon gratinée (fromage québécois) 10 \$ / 5 \$

### PAUSE DE LA TOUR

- Granité maison inclus
- Trou Normand (Calvados, Calijo,) 5 \$ / 5 \$
- Trou Normand (Grappa) 7 \$ / 7 \$

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture

## PLATS DE RÉSISTANCE

- |  |         |        |
|--|---------|--------|
| • Pâtes italiennes, sauce San Marino<br>(Crème, vin blanc, sel d'ail, prosciutto, poivre noir) | 20 \$ / | inclus |
| • Bavette de bœuf (7 onces) à l'échalote   | 20 \$ / | inclus |
| • Pavé de saumon, sauce vierge<br>(Huile d'olive, herbes fraîches, légumes crus, citron)       | 20 \$ / | inclus |
| • Mijoté de volaille en cachette à l'huile de truffes  | 20 \$ / | inclus |
| • Saucisse de lapin à la bière de sarrasin de la Nouvelle-France,                              | 20 \$ / | inclus |
| • Faux-filet de bœuf (12 onces), vin rouge et champignons                                      | 30 \$ / | 10 \$  |
| • Jarret d'agneau au cari rouge  | 30 \$ / | 10 \$  |
| • Pintade sur mousse de foie gras, sauce au porto  | 30 \$ / | 10 \$  |
| • Salade de canard confit, vinaigrette à l'érable, noix de pin                                 | 30 \$ / | 10 \$  |
| • Magret de canard au bleu et cerises de terre   | 35 \$ / | 15 \$  |

## LES FROMAGES

- |  |         |       |
|--|---------|-------|
| • Assiette de fromage québécois (75 gr.) | 10 \$ / | 10 \$ |
|--|---------|-------|

## LES DOUCEURS

- |  |        |        |
|--|--------|--------|
| • Salade de fruits frais de saison               | 4 \$ / | inclus |
| • Ile flottante, crème anglaise, caramel et noix | 4 \$ / | inclus |
| • Délice de la pâtissière                        | 4 \$ / | inclus |
| • Mi-cuit au chocolat fondant                    | 9 \$ / | 5 \$   |
| • Crème brûlée                                   | 9 \$ / | 5 \$   |

## LES CAFÉS ET LES INFUSIONS

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| • Café, décaféiné, thé ou infusion                  | 2 \$ / | inclus |
| • Espresso, allongé                                 | 3 \$ / | 3 \$   |
| • Capuccino, café au lait                           | 4 \$ / | 4 \$   |
| • Cafés spéciaux (brésilien, irlandais ou espagnol) | 9 \$ / | 9 \$   |

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture

## APÉRITIFS

Sangria	5 \$
Cinzano, Martini, St-Raphaël, Pernod, Ricard	5 \$
Virgin Caesar, Virgin Mary	5 \$
Pineau de Charente blanc du Québec **** Mistelle de raisin Papou	6 \$
Pineau de Charente rouge du Québec **** Mistelle de raisin Sir Parker	6 \$
Pineau des Charentes	6 \$
Verre de Porto, Taylor Fladgate	6 \$
Bloody Caesar, Bloody Mary	7 \$
Kir	7 \$
Campari	9 \$
Vendanges Tardives... 2 oz	15\$
Sauternes... 2 oz	20\$

## BIÈRES ET COOLERS

Bière sans alcool Beck's	4 \$
Boréale Rousse ou Blonde	4 \$
Molson Dry, Molson Ex, Coors light, Budweiser, Labatt bleue	5 \$
Corona, Heineken	6 \$
Smirnoff	7 \$

## COCKTAILS

Virgin Caesar, Virgin Mary	5 \$
Bloody Caesar, Bloody Mary	7 \$
Amaretto Sour, Black Russian, Cosmopolitain, Daiquiri aux fraises,	7 \$
Dry Martini, Long Island, Margarita, Pina Colada, Rhum and coke,	7 \$
Sex on the beach, Stinger, Zombie	7 \$

## SPIRITUEUX

Amaretto, Amarula, Bailey's, Beefeater, Brandy, Crème de menthe	5 \$
Frangelico, Peach Schnapps, Rhum, Sambuca	5 \$
Tia Maria, Triple sec, Vodka	5 \$
Cointreau, Grappa, Jack Daniel's, Scotch Glenfiddich (12 ans),	7 \$
Sortilège, Téquila	7 \$
Grand Marnier	9 \$
Cognac ( V.S.O.P ) Courvoisier	13 \$

## BOISSONS DIVERSES

Boisson gazeuse, jus, lait, eau embouteillée	2 \$
Jus de légumes, jus de tomates	2 \$
Eau Perrier	4 \$
Eau minérale pétillante Saint-Justin	9 \$
Moût de pommes	15 \$

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture

# CARTE DES VINS

## PORTO ET CIDRES

Porto, L'Été Indien, La Roche des Brises, Terroir du Québec (500ml)	35 \$
Vin appétitif, La Roche des Brises, Terroir du Québec (500ml)	35 \$
Vin de glace noir, La Roche des Brises, Terroir du Québec (200ml)	55 \$
Vendanges tardives, Château Taillefer Lafond, Qc (375ml)	58 \$

## MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Hungaria Grande Cuvée Brut, Mousseux, Hongrie	27 \$
Paul Goerg Brut 2004, Champagne	109 \$

## VINS ROSÉS

Ernest & Julio Gallo, zinfandel, Californie	25 \$
Château Bellevue La Forêt, Côtes du Fronton France	33 \$

## AU VERRE

Sangria	5 \$
Verre de Porto	6 \$
*** Corte Rossa, rouge, Italie	7 \$
*** Corte Rossa, blanc, Italie	7 \$
Ernest & Julio Gallo, rosé, Californie	7 \$
Kir	7 \$
Verre de Vendanges Tardives, 2 oz	15 \$
Verre de Sauternes, 2 oz	20 \$

## VINS BLANCS

Candidato, Viura, Espagne	19 \$
Two Oceans, Sauvignon, Afrique du sud	27 \$
Pinot gris, Trevini Primo, Italie	28 \$
Bin 222, Chardonnay, Australie	31 \$
La Sablette, Muscadet, France	32 \$
Bourgogne Aligoté, France	35 \$
Riesling Réserve Willm Alsace, France	36 \$
Kim Crawford, Marlborough, Sauvignon, Nouvelle Zélande	43 \$
Chablis, William Fèvre, France	45 \$

## VINS BLANCS (IMPORTATION PRIVÉES)

Corte Rossa, Italie	28 \$
TOUR DU LAC, Chardonnay, Chili	33 \$
Canteperrix, Côtes de Ventoux, France	34 \$
Picpoul de Pinet, Domaine Reine Juliette, France	38 \$
Château de la Grave, Bordeaux, France 2005	60 \$

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture.

**VINS ROUGES**

Malbec Trapiche, Mendoza, Argentine	23 \$
Primula, Néro d'Avola, Italie	24 \$
Two Oceans, Shiraz, Afrique du sud	27 \$
Hoya de Cadenas, Tempranillo, Espagne (fûts de chêne)	27 \$
Corvo Duca di Salapurata, Sicile, Italie (fûts de chêne)	29 \$
Les Comptes de Cahors, Cahors, France	31 \$
RH Philips, Cabernet-Sauvignon, Etats-Unis (fûts de chêne)	31 \$
Masi, Delle Venezie, Italie	31 \$
Pinot noir, Baron Philippe de Rothschild, France	31 \$
Jacob's Creek, Shiraz, Australie	33 \$
Georges Duboeuf, Beaujolais-Village, France	34 \$
Mouton Cadet, Bordeaux, France	34 \$
Rasteau, Côtes-du-Rhône, France	35 \$
Fleur du Cap, Merlot, Afrique du sud (fûts de chêne)	35 \$
Fetzer Valley Oaks, Zinfandel, Etats-Unis	37 \$
Yellow Label, Cabernet-Sauvignon, Australie	39 \$
Bin 555, Shiraz, Australie	39 \$
Brouilly Georges Duboeuf, Beaujolais, France	41 \$
Duas Quintas Pinto, Douro, Portugal	42 \$
J.Lohr seven oaks, Cabernet-Sauvignon, État-Unis	43 \$
Gran Coronas, Cabernet-sauvignon, Espagne (fûts de chêne)	43 \$
Chianti, Ruffino, Toscane, Italie	58 \$
Borgogno Riverva Barolo 2001, Italie	147 \$

**VINS ROUGES (IMPORTATION PRIVÉES)**

Corte Rossa, Italie	28 \$
TOUR DU LAC, Cabernet-Sauvignon, Chili	33 \$
Canteperdrix, Côtes de Ventoux, France	34 \$
Ste-Croix, La Roche des Brises, Terroir du Québec (fûts de chêne)	35 \$
Château Roux de Beaucés, Bordeaux, France	37 \$
Le Blason, Côteaux de Languedoc, France	40 \$
Maître de Cabestany, Côtes du Roussillon, France (fûts de chêne)	50 \$
Chianti, Le Terre di Monna Lisa, Toscane, Italie	52 \$
Château La Grave Caractère, Côtes de Bourg, France (fûts de chêne)	60 \$
L'Oratoire de la Brune 1998, Côtes du Rhône, France	65 \$
Domaine De Dusse, Madiran, France 2005 (fûts de chêne)	68 \$
Château de la Grave Nectar 2009, Bordeaux, France (fûts de chêne)	77 \$
Cuvée Raoul 2001, Corbière, France	85 \$
Château de la Grave Nectar 1999, Bordeaux, France (fûts de chêne)	95 \$
Ribera del Duero 2001, Resalte, Espagne	100 \$
Châteauneuf du Pape, 2001, France	150 \$

**VINS ROUGES (IMPORTATION PRIVÉES) 1,5L**

Le Blason, Côteaux de Languedoc, France	92 \$
Chianti, Le Terre di Monna Lisa, Toscane, Italie	104 \$

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture.