

Auberge

LA TOUR DU LAC

Restaurant & Spa

Auberge

LA TOUR DU LAC

Restaurant & Spa

TABLE D'HÔTE 35 \$

À la carte / extra

MISE EN BOUCHE

Découverte du chef inclus

FARANDOLES D'ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Cassolette d'escargots poêlés à l'ail rôti et Calijo	7 \$ /	5 \$
Salade nouvelle vague	7 \$ /	inclus
Foie gras poêlé au gré du chef	17 \$ /	10 \$
Crevettes flambées au cognac et paprika fumé	10 \$ /	7 \$
Tartare de légumes, coulis de tomates	8 \$ /	inclus
Bleu fondant en croûte de pistaches, poires et réduction de porto	10 \$ /	7 \$
Saisie de truite des Laurentides sur lit de verdure Et julienne de fruits	10 \$ /	7 \$
Découverte du chef	10 \$ /	7 \$

LES POTAGES

Potage du moment	4 \$ /	inclus
Chaudrée de la mer	10 \$ /	7 \$
Gratin à l'oignon en soupe à la bière noire Laurentides	7 \$ /	5 \$

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture

PAUSE DE LA TOUR

Granité maison		inclus
Trou Normand (Calvaços ou Calijo)	5 \$ /	5 \$

PLATS DE RÉSISTANCE

Pâtes fraîches aux légumes primeurs et fromage parmesan	15 \$ /	inclus
Suprême de volaille, sauce à la vanille	20 \$ /	inclus
Mignon de bœuf et os à moelle, sauce Bordelaise	36 \$ /	15 \$
Prise du jour	20 \$ /	inclus
Carré d'agneau, demi-glace à la menthe et chocolat noir	28 \$ /	10 \$
Fondue poulet et bœuf	25 \$ /	inclus
Fondue Savoyarde aux fromages Québécois	36 \$ /	15 \$
Découverte du chef	35 \$ /	15 \$

FROMAGE

Assiette de fromages Québécois	10 \$ /	10 \$
--------------------------------	---------	-------

LES DOUCEURS

Douceur de La Tour	4 \$ /	inclus
Salade de fruits frais de saison	4 \$ /	inclus
Découverte du chef	8 \$ /	5 \$

LES CAFÉS ET LES INFUSIONS

Mélange maison, décaféiné, thé ou infusion	2 \$ /	inclus
Capuccino, café au lait	4 \$ /	4 \$
Espresso	3 \$ /	3 \$
Cafés spéciaux (brésilien, irlandais ou espagnol)	9 \$ /	9 \$

APÉRITIFS

Sangria	5 \$
Martini, Cinzano, St-Raphaël	5 \$
Pineau des Charentes	6 \$
Porto Taylor Fladgate	6 \$
Porto Taylor Fladgate (750 ml)	45 \$

BIÈRES ET COOLERS

Bière sans alcool Beck's	4 \$
Molson Dry, Molson Ex, Coors light, Budweiser, Labatt bleue	5 \$
Richard's Red	6 \$
Bières Importées (Corona, Heineken)	7 \$
Smirnoff	8 \$

COCKTAILS

Virgin Caesar, Virgin Mary	5 \$
Bloody Caesar, Bloody Mary	7 \$
Dry Martini, Margarita	7 \$

SPIRITUEUX

Dry Gin, Vodka, Rhum, Téquila, Whisky, Scotch, Brandy	7 \$
Cognac (V.S.O.P) Gaston de Lagrange	9 \$

DIGESTIFS

Amaretto, Bailey's, crème de menthe, Sambuca	5 \$
Peachtree Schnapps, Tia Maria, Triple sec, Cointreau	5 \$
Grand Marnier, Calvaços, Pernod	7 \$

SHOOTERS

Calvaços, Sambucca, B-52	5 \$
--------------------------	------

BOISSONS DIVERSES

Jus de légumes	2 \$
Boisson gazeuse, jus, eau embouteillée	2 \$
Eau Perrier	4 \$
Eau Pellegrino	9 \$

CARTE DES VINS

VENDANGES TARDIVES / VINS ET CIDRES DE GLACE / PORTO

Cidre de glace, Pommes Tardives, La Roche des brises, Qc (375ml)	\$ 35
Porto Taylor Fladgate (750 ml)	\$ 45
Vendanges Tardives, La Roche des brises, Québec (375 ml)	\$ 45
Cidre de glace, Tempête, La Roche des brises, Québec (375ml)	\$ 45
Vendanges Tardives, Taillefer Lafon, terroir du Québec (375ml)	\$ 58
Vin de glace noir, La Roche des brises, Québec (200ml)	\$ 100

MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Hungaria Grande Cuvée Brut, Mousseux, Hongrie	\$ 27
Paul Goerg Brut 2004, Champagne	\$ 115

VINS ROSÉS

Ernest & Julio Gallo, zinfandel, Californie	\$ 26
Château Bellevue La Forêt, Côtes du Fronton France	\$ 32

VINS AU VERRE

Verre de sangria	\$ 5
Verre de porto	\$ 6
***TOUR DU LAC, Cabernet-Sauvignon, Chili	\$ 7
***TOUR DU LAC, Chardonnay, Chili	\$ 7

VINS BLANCS

Candidato, Viura, Espagne	\$ 19
Primula, Catarratto, Italie	\$ 24
***TOUR DU LAC, Chardonnay, Chili	\$ 29
Bin 222, Chardonnay, Australie	\$ 31
Viognier Laroche, vin de pays d'Oc, France	\$ 31
***Pic Poul de Pinet, Coteaux du Languedoc, France	\$ 35
Bourgogne Aligoté, France	\$ 37
Castello di Pomino, Frescobaldi, Italie	\$ 42
Crawford Marlborough, Sauvignon, Nouvelle Zélande	\$ 42
William Fevre, Chablis Les Champs Royaux	\$ 54
***Château de la Grave, Bordeaux, France 2005	\$ 55

***Importation privée

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture.

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Malbec Trapiche, Mendoza, Argentine	\$ 23
Primula, Néro d'Avola, Italie	\$ 24
Two Oceans, Shiraz, Afrique du sud	\$ 27
***TOUR DU LAC, Cabernet-Sauvignon, Chili	\$ 29
Hoya de Cadenas, Espagne	\$ 29
Corvo Duca di Salapurata, Sicile, Italie	\$ 30
Les comptes de Cahors, Cahors, France	\$ 31
RH Philips, Cabernet-Sauvignon, États-Unis	\$ 31
***Canteperdrix, Côtes de Ventoux, France	\$ 33
***Terre Del Palazzo, Toscane, Italie	\$ 33
Costalunga, Barbera d'Asti, Italie	\$ 33
Georges Duboeuf, Beaujolais-Village, France	\$ 33
Jacob's Creek, Shiraz, Australie	\$ 33
Mouton Cadet, Bordeaux, France	\$ 34
Ste-Croix, La roche des brises, Terroir du Québec	\$ 35
Rasteau, Côtes-du-Rhône, France	\$ 36
Fleur du Cap, Merlot, Afrique du sud	\$ 36
Masi, Valpolicella, Italie	\$ 38
Fetzer Valley Oaks, Zinfandel, États-Unis	\$ 38
Duas Quintas Pinto, Douro, Portugal	\$ 39
Yellow Label, Cabernet-Sauvignon, Australie	\$ 40
Bin 555, Shiraz, Australie	\$ 40
Brouilly Georges Duboeuf, Beaujolais, France	\$ 44
Gran Coronas, Cabernet-sauvignon, Espagne	\$ 44
***Chianti Drove, Italie	\$ 48
***Maître de Cabestany, Côtes du Roussillon, France (fûts de chêne)	\$ 50
***L'Oratoire de la Brune 1998, Côtes du Rhône, France	\$ 53
***Château La Grave Caractère, Côtes de Bourg, France	\$ 55
***Château Milon, Lussac-St-Émilion, France (fûts de chêne)	\$ 65
***La Giarette, Valpolicella, Italie	\$ 66
***Château de la Grave Nectar 1999, Bordeaux, France	\$ 75
***Cuvée Raoul 2001, Corbière, France	\$ 75
***Ribera del Duero 2001, Resalte, Espagne (le vin du Pape)	\$ 86
***Châteauneuf -du-Pape, 1999, France	\$ 125
Borgogno Riverva Barolo 2001, Italie	\$ 135

***Importation privée

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture.