

# MENU

## TABLE G

T A B L E



### ENTRÉES

**POTAGE\*** 7\$

Selon l'inspiration du jour

**POÊLÉE DE CHOUX DE BRUXELLES\*** (+2\$) 16\$



Chips de bacon du "Rang 4", fromage en grain, vinaigrette au piment ancho et crème sûre à la lime

**BOULETTE DE VEAU\*** 15\$

Sauce à la crème et Calvados

**SALADE CÉSAR CLASSIQUE\*** 14\$

Coeur de romaine, vinaigrette avec anchois, câpre et parmesan, pancetta et croûton à l'ail persillé

**TATAKI DE THON\*** (+4\$) 18\$

Sauce ponzu et érable

**ACCRA DE MORUE\*** 14\$

Morue salée, herbes, petits légumes et sauce aïoli épicée

**CARPACCIO DE BOEUF\*** (+6\$) 20\$

Parmesan et huile de truffe

**FRITES ET MAYONNAISE MAISON** 5.50\$

---

**TARTARE DE BOEUF** Entrée : 19\$\* (+5\$) | Repas: 30\$\* (+4\$)

- **CLASSIQUE**

Cornichon, câpre, échalote et moutarde

- **ASIATIQUE**

Oignon vert, sésame rôti, gingembre et kimchi maison

**TARTARE DE SAUMON** Entrée : 18\$\* (+4\$) | Repas: 28\$\* (+2\$)

- **CLASSIQUE**

Cornichon, câpre, échalote et moutarde

- **ASIATIQUE**

Oignon vert, sésame rôti, gingembre et kimchi maison

# MENU TABLE G

T A B L E



## PLATS PRINCIPAUX

### PÂTE DU MOMENT\*

Informez-vous auprès de notre personnel (prix et description)

### SUPRÊME DE VOLAILLE\* 26\$

Sauce au pomme et romarin, servi avec légumes et pommes de terre

### LE CONTRE-FILET\* (+14\$) 40\$

Sauce chimichurri et ses accompagnements

### FILET MIGNON 6oz\* (+23\$) 49\$

Sauce au foie gras et ses accompagnements

- Extra gratin +6\$
- Extra champignons sauvages +6\$

### POKÉ BOWL DU CHEF\* 26\$

Informez-vous auprès de notre personnel (description)

### JOUE DE BOEUF\* (+10\$) 36\$

Cuite sous vide avec sauce bourguignone

### SALADE NIÇOISE\* 26\$

Oeuf cuit dur, thon et haricot

### LA PÊCHE DU JOUR\* (+2\$)

Informez-vous auprès de notre personnel (prix et description)

### BURGER DU CHÂTEAU\* 20\$



Choix entre burger de boeuf maison grillé ou poitrine de poulet grillée, garni de fromage de la "Fromagerie Roy", bacon du "Rang 4" ainsi que notre sauce dijonnaise à l'érable

### JARRET D'AGNEAU CONFIT\* (+14\$) 40\$

Sauce au thym et romarin

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE SAVEUR DU MOMENT\* 10\$

### SURPRISE DE LA PÂTISSÈRE\* 9\$

Vous avez aimé votre expérience?  
Suivez-nous sur Facebook et Instagram  
@hotelchateaujuliette  
Taxes et service non inclus

\*Inclus au forfait

9 août 2024