

RESTAURANT CHEZ BORIVAGE

Où le wow est suivi du Mmmmm...

Tarifs

Table d'hôte 4 services
à partir de

56\$*

Choisissez un plat pour
chaque service

ou

Gastronomie
À la carte

Enfants

TOUS LES ENFANTS
DE 0 À 5 ANS MANGENT
GRATUITEMENT!

ENFANTS DE 6 À 12 ANS

17.50\$*

Notre menu enfant inclus
une boisson et une
crème glacée

SPAGHETTI

Choix de sauce aux
tomates rôties ou huile et
fromage parmesan

PIZZA AU FROMAGE DU GRAND LODGE

Servie avec frites

DOIGTS DE POULET PANÉS

Servis avec crudités

MACARONI AU FROMAGE

Soupes et Salades

- Soupière Fumante du Moment
- Soupe à l'Oignon Gratinée
- Salade de l'Artisan, Mix de Verdures, Julienne de Pomme, Pacanes Caramélisées, Vinaigrette Dijon et Érable

Entrées

- Classique Tartare de Filet de Bœuf AAA, Épicé à la Sriracha et Assaisonné façon Borivage, Tuile de Lentille Frite
- Magret de Canard Fumé Maison, Relish de Fenouil à la Framboise
- Brownie de Boudin Noir à la Pomme, Crumble Salé et Purée de Radis Noir
- Tataki d'Agneau au Gingembre et Agrumes sur Chou Kale
- Cœur de Romaine, Vinaigrette César, Bacon Fumé, Croûtons à la Fleur d'Ail et Parmesan
- Salade Tiède d'Asperges et de Courgettes Grillées, Humus au Yogourt, Tzatziki et Amandes Rôties

Plats Principales

- Saumon Grillé sur Salsa de Fruits et de Poivrons, Accompagné de Chou Kale Acidulé
- Tagliatelle à l'Huile Extra Vierge, Pancetta, Basilic, Poivrons, Olives Kalamata et Fromage Feta
- Poitrine de Volaille ****Rose des Vents**** Confite, sur une Fondue de Poireaux au Sauterne et Sauce au Foie Gras
- Entrecôte de Bœuf Grillé, Angus Pride, Sauce au Cognac et Poivre (10 onces), Servi avec Frites Maison ou Féculant et Légumes du Jour
- Morue Noire Poêlée, Risotto Crémeux au Fumet de Palourdes, Parmesan, Fleurs d'Ail et Câpres Frites
- Pétoncles U-10 et Patte de King Crab, Émulsion à la Fleurs d'Ail
- Cochonnet de St-Canut, 2 Façons Parmesan et Champignons Sauvages
- Filet de Bœuf CAB (8 Onces), Comptée d'Oignons à la Bière, Servi avec Frites Maison ou Féculant et Légumes du Jour

Desserts

- Crème Brulée au Grand Marnier
- Bananes aux Kahlua, Ganache aux Chocolat, Croquant de Graham et Guimauve Grillée
- Tartelette Façon ****Key Lime****
- Pomme au Goût de Tatin et Érable
- Sorbet aux Fruits du Moment
- Assiette de Fromages Fins Québécois
- Remplacer votre Dessert par un de nos Cafés Spéciaux (Expresso, Cappuccino, Café au Lait ou Alcoolisé)

* Taxes (TPS et TVQ) et service (15%) en sus

Les choix disponibles peuvent varier selon l'achalandage de l'hôtel
et une réservation est requise

