

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

- Cœur de Romaine, Vinaigrette César, Bacon Fumé, Croûtons à la Fleur d'Ail et Parmesan
- Focaccia Griller, Fromage Burrata Crémeux, Medley de Tomates Estivales et Balsamique
- Champignons Sauvages Grillés et Marinés, Fromage de Chèvre Parfumé à la Truffe en Croûte de Noix Frit
- Rouleau de Printemps aux Homard à l'Estragon
- Huitres aux Vinaigre de Cidre et Pomme Granny Smith
- Ris de Veau Croustillant, Gastrique et Mayo au Vinaigre de Xérès et Érable
- Classique Tartare de Filet de Bœuf AAA, Épicé à la Sambal Oelek et Assaisonné façon Borivage, Tuile de Lentille Frite

Plats Principaux

- Demi-Poulet de Cornouaille Rôti de la Rose des Vents, Légumes Glacés et Frites
- Ravioli de Mozzarella Fumé, Compoté de Tomates Multicolores au Paprika Fumé et Kale Frits
- Jarret de Cochonnet de la Ferme Gaspior Frit, Gremolata et Gastrique de Vinaigre de Cidre et Sapin Baumier
- Saumon Mariné au Poivre de Sichuan Torifié, Gingembre et Huile de Citron
- Crevette 8/12 Poêlé et Smoked Meat de Cochonnet, Salsa de Tomates et Coriandre
- Saisie de Pétoncles à l'Huile de Sésame, Purée de Pois Vert et Panais à la Vanille, Chorizo Griller
- Entrecôte de Bœuf Grillé (10 onces), Angus Pride, Sauce au Cognac et Poivre, Servi avec Frites Maison ou Féculant et Légumes du Jour
- 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 Café et Kahlua
- Tarte au Chocolat 70%, Sorbet à l'Orange et Grand Marnier
- Cannoli à la Crème de Citron Rose et Panacotta aux Bleuets
- 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

