

RESTAURANT CHEZ BORIVAGE

Où le wow est suivi du Mmmmm...

Tarifs

Table d'hôte 4 services
à partir de

58\$*

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

9.95\$*

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

- Tartare de Filet de Bœuf AAA, Chutney de Champignons Sauvages, Graines de Moutarde Mariné à l'Érable Fumé, Huiles d'Herbes
- Salade de Pieuvre Tiède, Fenouil Braisé, Chorizo et Asperges Grillés, Basilic
- Foie Gras Poêlé, Pile de Crêpes et Chutney de pommes au Avril, Glace Argousier
- Carottes Nantaises Rôties, Labneh aux Herbes, Pistou aux Pistaches (végétarien)
- Cœur de Romaine, Vinaigrette César, Bacon Fumé, Croûtons à la Fleur d'Ail et Parmesan
- Gésier de Canard Confit, Chou Kale, Grenoble Cajun, Vinaigrette Fruits des Champs

Plats Principaux

- Jarret de Porc Croustillant, Pommes de Terre Rattes, Haloumi Poêlé, Sapin Baumier Mariné au Vinaigre de Cidre
- Saumon Poché aux Herbes Salées, Citron, Échalote, Menthe Fraîche, Bouillon de Volaille, Carottes Nantaises et Petit Pois
- Crevettes et Pétoncles Poêlées, Bouillon de Homard au Curry Rouge et Cake de Quinoa
- Contrefilet 10 Onces Vieilli 60 Jours, ChimiChurri Maison Servi avec Frites et Mayo Béarnaise ou Féculent et Légumes du Jour
- Gnocchi de Pomme de Terre Douce, Compote de Tomates Multicolores, Basilic Frit et Chips de Parmesan (végétarien)
- Côtelettes d'Agneau, Pâte Tika Masala, Crumble de Pistache et Poivre des Dunes
- Thon Albacore Grillé, Mayo Béarnaise, Salade Romaine et Citron Grillé
- Filet de Bœuf CAB (6 Onces) Grillé, Compotée d'Oignons à la Bière, Sauce Cognac et Poivre, Servis avec Frites et Mayo Béarnaise ou Féculent et Légumes du Jour

Desserts

- Délice aux Fraises : Gâteau aux Amandes, Fraises Rôties, Crème Coco-Citron, Basilic (Vegan)
- Décadence Chocolaté : Sandwich Whoopie au Chocolat avec Glace Bourbon Pacanes, Crèmeux Saint Domingue Espelette, Gelée Cerise Noires Citron
- Cheesecake : Dôme Fromage Yuzu Semifreddo, Caramel Gingembre, Crumble Citronnelle, Coulis aux Fruits de la Passion
- Sorbet du Jour (Vegan)
- 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

