

LE GRILL

BBQ



POUR COMMENCER

Deux salades parmi nos quatre propositions vous seront servies à table

SALADE GABRIELLE - L

Pommes de terre Gabrielle, crème sûre, cornichon, câpres

SALADE DE CAROTTE

Carottes nantaise rôties, vinaigrette à l'érable et sumac

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES

Huile d'olive, zeste de citron, basilic frais

SALADE D'ÉTÉ - L

Betterave, melon d'eau, framboise, fromage de chèvre de Papineauville, vinaigre de Champagne & framboise

PAIN DE MAÏS - G/L/E

PAIN AUX CORNICHONS & BEURRE - M

GRILLADES DE LA MER

CREVETTES MARINÉES

Poudre d'ail, piment de Cayenne, sumac, gingembre moulu, cardamome moulue

POISSON DU CHEF

Cumin, poivre, chipotle, persil, zeste lime

POLENTA CRÉMEUSE - L

LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS

CHIMICHURRI

LES VIANDES À L'HONNEUR

CÔTES LEVÉES

CÔTELETTES D'AGNEAU

Thym, carvi, cumin, graine de fenouil

PILON DE POULET

LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS

CHIMICHURRI

SAUCE AUX POIVRES - L

MÉDAILLON DE BOEUF

Café et chipotle

SAUCISSE DE LA FERME MOREAU

SAUCE BBQ MAISON - G/S/SF

POMMES DE TERRE DOUCES FUMÉES

DESSERTS

BISCUIT BROWNIES CITRON

ANANAS GRILLÉ À L'ÉRABLE

VERRINE CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO SALÉ

TARTELETTE AUX POMMES DE TERRE DOUCE

BARRE AVOINE FRAISE RHUBARBE

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / E : oeufs / SF : Fruit de Mer / S : Soya / M : Moutarde

THE GRILL



TO START

Two salads from our four options
will be served to your table

GABRIELLE SALAD - L

Gabrielle potatoes, sûre cream,
pickle, capers

CARROT SALAD

Roasted Nantes carrots with maple
and sumac vinaigrette

HEIRLOOM TOMATO SALAD

Olive oil, lemon zest, fresh basil

SUMMER SALAD - L

Beetroot, watermelon, raspberry,
Papineauville goat cheese,
Champagne vinegar & raspberry

CORNBREAD - G/L/E

PICKLE BREAD & BUTTER - M

SEAFOOD GRILLS

MARINATED SHRIMP

Garlic powder, cayenne pepper,
sumac, ground ginger, ground
cardamom

CHEF'S FISH

Cumin, pepper, chipotle, parsley,
lime zest

CREAMY POLENTA - L

GRILLED MARINATED VEGETABLES

CHIMICHURRI

MEATS IN THE SPOTLIGHT

RIBS

LAMB CHOPS

Thyme, caraway seeds,
cumin, fennel seeds

BEEF MEDALLION

Coffee and Chipotle

CHICKEN DRUMSTICK

CHIMICHURRI

PEPPER SAUCE - L

GRILLED MARINATED VEGETABLES

MOREAU FARM SAUSAGE

HOMEMADE BBQ SAUCE - G/S/SF

SMOKED SWEET POTATOES

DESSERTS

LEMON BROWNIE COOKIE

GRILLED PINEAPPLE WITH MAPLE

CHOCOLATE VERRINE, SALTED COCOA CRUMBLE

SWEET POTATO TARTLET

STRAWBERRY RHUBARB - OAT BAR

Notes on Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / E : Eggs / SF : Seafood / S : Soy / M : Mustard