Nymark

LES PREMIÈRES BOUCHÉES

CHAUDRÉE DE LA MER L C SF **18**

SOUPE DU MOMENT **16**

TARTARE DE SAUMON E M SU **24**
Mayonnaise, moutarde de Meaux, fenouil, câpres (entrée)

CALMARS FRITS G E M SU SF **18**
Aïoli à l'ail Noir

SALADE ROQUETTE L SU N **17**
Champignons de Paris, noix de Grenoble, vinaigrette balsamique, parmesan

SALADE CÉSAR G L E M SU F **18**

SAUTÉ DE LÉGUMES G S SU SE **24**
Tofu frit à l'asiatique et au sésame

LES TRÉSORS DU QUAI

TARTARE DE SAUMON E M SU **48**
Mayonnaise, moutarde de Meaux, fenouil, câpres et frites (plat)

SAUMON GRILLÉ G S F **34**
Sauce mangue & lait de coco, nouille udon

LE COIN RÉCONFORT



GRILLED CHEESE G L SU **26**
Chèvre, chutney de figues, salade de figues et prosciutto

MAC & CHEESE G L SU **26**
Cheddar jaune de Montebello
Extra: poulet croustillant **14**

SPAGHETTI G L SU CE **27**
Sauce à la viande ou tomate
Gratiné mozzarella et pain à l'ail

LES GÉANTS DU NYMARK

POULET CROUSTILLANT G L SU S **36**
Pain pinsa, sauce BBQ maison, légume croquant, vinaigrette ranch avec frites

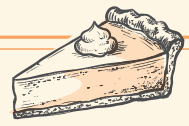


BURGER DE BOEUF WAGYU G L E SU **37**
Monteray Jack, oignons confits à l'érable, bacon, aïoli à l'ail noir, cornichons, tomate, roquette avec frites

LES MAÎTRES DU FEU

FAUX-FILET DE BOEUF 14 OZ L CE **95**
Pomme de terre au fromage, jus de cuisson

CUISSE DE CANARD CONFITE SU **32**
Pommes de terre sarladaises, niçoise, coulis de balsamique



LA FINALE SUCRÉE

TARTE AU SUCRE G L E **14**
Glace Vanille

TARTE AUX PACANES G L N E **15**
Glace Vanille

CRÈME BRÛLÉE L E **14**

FONDANT AU CHOCOLAT G L N E **16**
Crème glacée au popcorn-caramel

OPÉRA G L N E **15**

LES SIGNATURES DU NYMARK

SOUPE À L'OIGNON G L SU **19**

JOUE DE BŒUF L SU **39**
Sauce au miel, polenta crémeuse, carottes braisées

À LA GANG

AILES DE POULET **24**
Sauce BBQ maison

FRITES MAISON E **12**
Mayonnaise Chipotle

POUTINE L CE **16**

Extra galette de bœuf wagyu **15**

PAIN MAISON G L E **8**

HOUMOUS G SE **26**

OLIVES MARINÉES **5**

NOIX SALÉES **7**



L'APÉRO DU CHÂTEAU



CACAO NOIR L **16**
Sortilège Rye, Crème de cacao, Amer au chocolat

NUIT BLANCHE L **17**
Cazadores reposado, Kahlua, Espresso

LE SUNSET **18**
Rhum Appleton Estate, Galliano, jus de pamplemousse, romarin

LE RIVE DORÉE **18**
Grand Marnier, Aperol, Amaro Averna

LE BLEU ROYALE E **19**
Gin Empress Indigo, sirop simple, blanc d'œuf

CAESAR'S LIBATION SF **18**
Vodka, sauce Worcestershire, lime, sauce soya, Clamato

FEU DE BOIS **20**
Mezcal Los Cuerudos, Vermouth doux

LE ROSE BORÉAL- Mocktail **15**
Seedlip Grove 42, jus de canneberge, sirop simple, soda

LES ÉLIXIRS DU CHÂTEAU



BLANCS	5oz	8oz	BTL
Folonari Pinot Grigio	16	22	70
La Mascota Chardonnay	17	23	75
Villa Maria Sauvignon Blanc	17	23	75
Vermentino Carpineto	17	23	85
Belleruche Côte du Rhône	18	26	85

ROUGES	5oz	8oz	BTL
Melini Chianti Biologico	17	23	75
Koskil Altitude Pinot Noir	18	23	85
Tarapacá Cabernet Gran Riserva	17	26	75
Bordeaux Cap de Merle	18	26	85
Bodegas Beronia Rioja	24	30	115

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX	5oz	8oz	BTL
Taittinger, Brut Réserve	48		245
Fiol, Prosecco Extra Dry	19		90

ALLERGIES :
G : Gluten L : Lactose N : Noix P : Arachides E : Oeufs C : Crustacés SF : Fruits de Mer
S : Soya SE : Sésame M : Moutarde SU : Sulfites LU : Lupin CE : Céleri F : Poisson

FLIP THE MENU FOR THE ENGLISH VERSION