



Entrées

Huîtres fraîches en demi coquilles – Accompagnées de sauce rouge aux fruits de mer et de sauce mignonette | À l'unité **3 \$** | Demi douzaine **17 \$** | Douzaine **33 \$**

Soupe à l'oignon 9 \$ – Bouillon de bœuf consistant additionné de xérès, d'oignon espagnol, de parmesan et de gruyère.

Salade César 12 \$ / ajoutez du poulet **17 \$** – ou des crevettes **20 \$**
Laitue romaine croustillante parsemée de vinaigrette ail-asiago, de bacon, de croutons et de rubans de parmesan.

Salade au chèvre chaud 12 \$ / ajoutez du poulet **16 \$** – ou des crevettes **20 \$**
Noix confites, tranches de fraises fraîches et oignon émincé, mélangés à une salade verte fraîche arrosée d'une vinaigrette balsamique et accompagnés d'une rondelle de fromage de chèvre chaud.

Bruschetta 11 \$ – Notre salsa maison aux tomates fraîches et olives noires sur un crostini croustillant nappé de fromage de chèvre. Rehaussé d'une brune de glacis balsamique.

Rosettes de saumon fumé 11 \$ – Notre salsa maison aux tomates fraîches et olives noires sur un crostini croustillant nappé de fromage de chèvre. Rehaussé d'une brune de glacis balsamique.

Camembert frit et compote de bleuets 15 \$ – Camembert au centre mou, frit en croûte Panko. Accompagné d'un porto aux bleuets et d'un réduit d'oignons caramélisés.

Trio méditerranéen 14 \$ – Notre salsa méditerranéenne maison, agrémentée de tzatziki piquant et de hoummos traditionnel. Accompagnée de pain pita grillé.

Nachos du Vineyards 15 \$ / ajoutez du poulet **20 \$** – Salsa classique aux tomates, accompagnée de piments jalapeño, d'olives noires, d'oignon rouge, de tomate, de cheddar fort et de fromage mozzarella fondu sur des croustilles tortilla croustillantes. Servis avec de la crème sûre.

Pâtés au crabe épicé 12 \$ – Mélange de chair de crabe fraîche et de fines herbes, légèrement frit et rehaussé de notre aioli au citron.

Calmar frit 9 \$ – Calmar tendre, assaisonné et frit à point, accompagné d'une sauce à la crème sûre et à l'aneth.

Poutine au poulet fumé 13 \$ – Poulet fumé frais, agrémenté d'échalotes caramélisées et de fromage cheddar en grain recouvrant des frites fraîchement coupées et une sauce riche, le tout rehaussé d'une brune de glacis balsamique.

Moules 13\$ / avec frites 17 \$ – Moules fraîches canadiennes, accompagnées d'une sauce au choix : vin blanc, ail et poivrons OU sauce tomate épicée à la Cajun style créole OU sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux.

Poutine classique 9 \$ – Frites fraîchement coupées, sauce onctueuse et cheddar en grains.

Frites 5 \$ – Agrémentées de notre aioli au citron.

Frites de patates douces 7 \$ – Servi avec un aioli de poivron rouge rôti.

Pourboire de 18 % ajouté à la facture des groupes de plus de 8 convives.

*Avez-vous votre carte de fidélité Vineyards?
Accumulez des points en vue de vos visites ultérieures.*

Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou préoccupation quant à votre régime alimentaire.

Pour un plus grand choix de plats de poisson ou de fruits de mer frais, demandez à voir le menu du restaurant Fish Market.

(Servis avec une baguette fraîche)

Assiette de fromages artisanaux assortis 25 \$ – Une sélection des fromages les plus fins du Québec, accompagnés de notre confiture de bacon maison, de chutney à la mangue et de noix confites.

Cendrillon – Fromage de chèvre enrobé de cendre

Bleubry – Version douce du fromage bleu

Le Triple Crème DuVillage – Fromage à pâte molle et veloutée

Cantonner – Fromage à pâte demi ferme, rehaussé d'un soupçon de noisettes et de pommes fraîches

Laurier – Fromage à pâte molle et à croûte lavée

Le Saint-Raymond – Une pâte humide rouge orangé qui fond dans la bouche

Planche de fromages du jour 13 \$ – Assortiment de fromages fins, accompagné de chutney à la mangue.

Planche de charcuterie 20 \$ – Prosciutto, salami hongrois, sauce chorizo, brie triple crème, cheddar fort avec de l'hummus épicé, moutarde à l'ancienne et olives.

Plats principaux

Servis avec de l'ail et fenouil et baguette fraîchement cuite.

Frites à quatorze dollars

*(Magnifique faux-filet en plat d'accompagnement. Salade César incluse.)
Ajoutez des champignons sautés et des oignons caramélisés 3 \$*

Ajoutez de la crème fraîche au raifort 3 \$

Ajoutez des crevettes sautées à l'ail 8\$

Rehaussez en version poutine 3 \$

Rehaussez en version patates douces frites 3 \$

Tortellinis à la sauce crémeuse au gorgonzola 20 \$ / ajoutez du poulet **24 \$** ou des crevettes **28 \$** - Tortellinis farcis aux trois fromages : parmesan, ricotta et romano. Mélangés dans une riche sauce crémeuse au gorgonzola agrémentée de champignons cremini légèrement sautés et de raisins rouges sucrés, et décorés de parmesan frais gratiné.

Poulet parmigiana style Vineyards 23 \$ – Poitrine de poulet frit à la chapelure panko, recouverte de mozzarella et de sauce marinara, et rehaussée d'un mélange de fines herbes italiennes. Servie avec des linguines arrosées d'une sauce Alfredo crémeuse.

Jambalaya cajun aux fruits de mer 24 \$ – Crevettes, calmar, moules, poulet succulents et saucisse chorizo, assortis de poissons frais sautés dans notre sauce créole piquante agrémentée d'épices du Sud, et mélangés avec notre riz assaisonné à la cajun.

Les plats de résistance suivants sont accompagnés de légumes frais de la saison et de riz pilaf nature, d'une galette de pomme de terre assaisonnée ou de frites, au choix.

Hamburger au fromage et au bacon 18 \$ – Boulette de bœuf Angus certifié, préparée à la main, servie avec du fromage Monterey Jack, des tranches de bacon, de la mayonnaise au poivron rouge grillé, une tranche de tomate épaisse, de l'oignon grillé et de la laitue sur un pain fraîchement grillé.

Filet de saumon de l'Atlantique 21 \$ – Légèrement grillé et assaisonné, puis garni d'une délicieuse sauce crémeuse au citron et à l'aneth.

Crevettes et pétoncles au beurre à l'ail et aux fines herbe 26\$
De succulentes crevettes et des pétoncles des profondeurs sautés avec du poivron doux, de l'oignon et des champignons et assaisonnés de fines herbes de jardin dans du beurre à l'ail.

Bifteck de faux-filet désossé de 10 onces 34 \$ / ajoutez des crevettes **42 \$** – Cuit à la perfection et agrémenté d'une sauce onctueuse aux champignons sauvages et au cabernet sauvignon. au Cabernet sauvignon.