

VINEYARDS

WINE BAR BISTRO

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 12 \$ – Bouillon de bœuf consistant additionné de xérés, d'oignon espagnol, de parmesan et de gruyère.

Salade grecque 13 \$ – ajoutez du poulet **18 \$** – ou des crevettes **22 \$**
Un classique... Olives noires, tomates, concombre, oignon rouge, poivrons, laitue romaine et fromage feta frais.

Salade César 12 \$ – ajoutez du poulet **17 \$** – ou des crevettes **21 \$**
Laitue romaine croustillante parsemée de vinaigrette ail-asiago, de bacon, de croûtons et de rubans de parmesan.

Salade caprese 14 \$ Tranches de tomates mûries sur vigne, mozzarella au lait de bufflonne et feuilles de basilic frais avec un soupçon d'huile d'olive extra-vierge, de glace balsamique et de sel de mer.

Salade au chèvre chaud 16 \$ – ajoutez du poulet **21 \$** – ou des crevettes **25 \$** 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 13 \$ – Notre salsa maison aux tomates fraîches et olives noires sur un crostini croustillant nappé de fromage de chèvre. Rehaussé d'une bruine de glacis balsamique.

Trempe aux quatre fromages, au crabe et aux épinards 13 \$
Épinards et chair de crabe dans une sauce chaude au fromage à la crème servie avec du pain pita grillé.

Rosettes de saumon fumé 15 \$ – Servies avec une crème à l'aneth frais, des câpres, de l'oignon et des crostinis au four

Camembert frit et compote de bleuets 17 \$ – Camembert au centre mou, frit en croûte Panko. Accompagné d'un porto aux bleuets et d'un réduct d'oignons caramélisés.

Trio méditerranéen 15 \$ – Notre salsa méditerranéenne maison, agrémentée de tzatziki piquant et de hoummos traditionnel. Accompagnée de pain pita grillé.

Nachos du Vineyards 16 \$ / ajoutez du poulet **21 \$** – 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 13 \$ – Mélange de chair de crabe fraîche et de fines herbes, légèrement frit et rehaussé de notre aioli au citron.

Calmar frit 13 \$ – Calmar tendre, assaisonné et frit à point, accompagné d'une sauce à la crème sûre et à l'aneth.

Poutine classique 10 \$ – Frites fraîchement coupées, sauce onctueuse et cheddar en grains.

Moules 15\$ / avec frites 18 \$ – Moules fraîches canadiennes, accompagnées d'une sauce au choix : Sauce mirepoix a vin blanc et a l'ail OU sauce tomate épicée à la Cajun style créole OU sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux.

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.

Renseignez-vous sur nos dégustations privées de vin et de bière.

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.

Fromage & Charcuterie

(Servis avec une baguette fraîche)

Assiette de fromages artisanaux assortis 27 \$ – 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.

OKA – Fromage semi-ferme à l'arôme typé et au goût de fruit et de noix. Fait de lait de vache et couvert d'une croute orange cuivrée lavée à la main.

Champfleury – Fromage affiné à pâte molle à la texture d'un brie double crème. Enveloppé d'une croute orange cuivrée et caractérisé par son bouquet prononcé et sa saveur fruitée irrésistible.

L'Extra pur chevre – Pâte molle et saveur légère typique des fromages de ce genre. Raffiné et distingué, il saura plaire à tous les connaisseurs.

Agropur Grand Cheddar 3 ans – Goût harmonieux, texture ferme et friable, saveur de noisette. Fromage affiné souvent nommé le meilleur cheddar vieilli au monde.

Rondoux Triple Crème – Confectionné à base de lait et de crème fraîche, ce fromage fin crémeux et onctueux vous fondra dans la bouche.

Planche de fromages du jour 14 \$ – Assortiment de fromages fins, accompagné de chutney à la mangue.

Planche de charcuterie de fromages 28 \$ – Seed to Sausage Genoa, Italian Ham, Calabrese, brie triple crème, cheddar fort avec, moutarde à l'ancienne et olives, de notre confiture de bacon maison, et compote de bleuets.

Plats principaux

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

Frites à Seize dollars

(Magnificent side order of striploin steak and Caesar salad included)

Ajoutez des champignons sautés et des oignons caramélisés 3 \$

Ajoutez de la crème fraîche au raifort 3 \$

Ajoutez des crevettes sautées à l'ail 9 \$

Rehaussez en version poutine 3 \$ ou rehaussez en version patates douces frites 3 \$

Ajouts aux entrées une brochette de crevettes **6 \$**

Tortellinis à la sauce crémeuse au gorgonzola 24 \$

Ajoutez du poulet **29 \$** ou des crevettes **33 \$** – 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 25 \$ – 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 27 \$ – 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

Saumon laqué aux agrumes 26 \$ – Filet de saumon grillé au barbecue, laqué aux agrumes et au miel et servi avec salade de chou fraîche au fenouil, à l'orange et au citron de Meyer.

Crevettes et pétoncles au beurre à l'ail et aux fines herbe 32 \$

Crevettes et pétoncles géants succulents sautés avec poivrons et fines herbes dans du beurre à l'ail.

Steak d'espadon 28 \$ – Grillé et garni d'une salsa à la mangue et à la menthe fraîches et d'un soupçon d'assaisonnement lime-chili.