



Cet été, profitez du lac, de notre proximité et facilitez-vous la tâche.

Appelez-nous pour commander:

819 425-3400

Service traiteur de 8 h à 17 h.

DÉJEUNER

Club <i>Le saumon fumé</i> , saumon fumé maison, pain au romarin, avocats, tomates, laitue, fromage de chèvre, câpres et ciboulette	25.
<i>Le BLT de M. O'</i> , bagel multigrain, fromage à la crème, bacon de porcelet, tomates et laitue	20.
<i>Le Bagel</i> , bagel multigrain, fromage à la crème, fruits du jour	14.
Croissants	3 croissants – 4. 6 croissants – 7. 12 croissants – 13.50

FROID

Entrées

Salade César, lardons de canard fumé, kale, câpres frits et croûtons à la fleur d'ail	17.
Salade estivale de mesclun, suprêmes d'orange et graines de citrouille, yogourt à la menthe avec homard	14. demi – 40. entier – 60.

Plats

Salade Cobb, poulet fumé, avocat, tomates cerises, lardons, vinaigrette au fromage bleu Ermite	22.
« Le lobster roll », façon ouvert, salade de homard, avocat et maïs, sur un pain brioché grillé, frites ou salade	36.

Les à-côtés

Poitrine de poulet fumé	8.
Pavé de saumon 5 oz	15.
Crevette à l'unité	8.
Pétoncle à l'unité	10.
Caviar « Impérial »	60.

Desserts

Salade de fraises, vinaigre balsamique et chocolat	13.
Fromages fins du Québec	3 fromages 100 g – 26. 6 fromages 200 g – 36.
Truffe	2.50 /unité
Chocolat noir à la framboise	2. /unité
Chocolat au lait « Rocher »	2.50 /unité
Macaron, saveurs variées	2.50 /unité

À RÉCHAUFFER

Entrées

Soupe du jour	9.
Bisque de homard maison, croûtons et rouille au safran	16.
Pieuvre grillée, poêlée de chorizo, tomates, poivrons, coriandre, mayonnaise à l'ail noir	20.

Plats

Pavé de saumon, quinoa à l'orange et sauce crémeuse au pesto	28.
Bavette de bœuf, sauce au poivre, servie avec salade	29.
Quiche au fromage de chèvre et fines herbes, salade	21.
Ratatouille et poêlée de champignons, noix de pins rôties, caramel balsamique	29.
Pavé d'omble chevalier, au fondant de poireaux, suprêmes d'orange, caramel de vin rouge et cardamome	30.
Crevettes, moules et pétoncles, tombée de fenouil, polenta au parmesan, sauce crémeuse safranée au pernod	58.
Longe de porcelet fumé de la Ferme Gaspor, purée de patate douces, oignons cipollini au balsamique, jus de veau au pesto	36.
Côte de veau de lait, purée de pommes de terre à l'ail rôti, sauce au vinaigre de xérès	46.
Homard, risotto aux champignons, asperges grillées, beurre à l'ail	demi – 58. entier – 79.
Filet de bœuf Angus, garniture champêtre, jus de viande au poivre des dunes	6 oz – 58. 8 oz – 68.

Les à-côtés

Poitrine de poulet fumé	8.
Pavé de saumon 5 oz	15.
Crevette 6/8	8. /unité
Pétoncle U/10	10. /unité
Asperges grillées	8.
Poêlée de champignons	12.
Ardoise de légumes de saison	10.

Desserts

Moelleux au chocolat noir*	14.
Tarte chaude aux pacanes « Pure Québec »	18.

* au micro-onde : 25 sec. à puissance "high" ou au four 5 min. à 350° F



This summer, enjoy the lake, our proximity and make your life easier.

Call us to order:

819 425-3400

Catering service from 8 am to 5 pm.

BREAKFAST

Club <i>The Smoked Salmon</i> , homemade smoked salmon, rosemary bread, avocados, tomatoes, lettuce, goat cheese, capers and chives	25.
M. O's <i>BLT</i> , multigrain bagel, cream cheese, piglet bacon, tomatoes and lettuce	20.
<i>The Bagel</i> , multigrain bagel, cream cheese, fresh fruits	14.
Croissants	3 croissants – 4. 6 croissants – 7. 12 croissants – 13.50

COLD

Appetizers

Caesar salad: smoked duck bacon, kale, fried capers, garlic flower croutons	17.
Mesclun salad, orange & pumpkin seeds, mint yogurt, housemade vinaigrette	14.
<i>with lobster</i>	half – 40. full – 60.

Main Dishes

Cobb salad, smoked chicken, avocado, cherry tomatoes, piglet bacon, bleu Ermitage cheese vinaigrette	22.
Lobster roll, open-faced lobster salad with avocado and corn, on a grilled brioche bread, fries or salad	36.

Sides

Smoked chicken breast	8.
Salmon fillet 5 oz	15.
Shrimp, unit	8.
Scallop, unit	10.
Caviar « Impérial »	60.

Desserts

Strawberry fruit salad, balsamic vinegar & chocolate	13.
Québec fine cheeses	3 cheeses 100 g – 26. 6 cheeses 200 g – 36.
Truffle	2.50 /unit
Raspberry black chocolate	2. /unit
“Rocher” milk chocolate	2.50 /unit
Macarons, varied flavors	2.50 /unit

READY TO REHEAT

Appetizers

Soup of the day	9.
Homemade lobster bisque with saffron rouille	16.
Grilled octopus, chorizo, tomatoes & peppers, black garlic mayo	20.

Main Dishes

Salmon filet, orange quinoa, creamy pesto sauce	28.
Flank steak, pepper sauce, salad	29.
Quiche with goat cheese and fresh herbs, salad	21.
Ratatouille & mushrooms sautéed, roasted pine nuts and balsamic caramel	29.
Arctic char, quinoa with leek and orange, red wine & cardamom caramel	30.
Shrimps, mussels and scallops, parmesan polenta, fennel, pernod & saffron creamy sauce	58.
Smoked piglet loin from Gaspor farm, sweet potato purée, balsamic cipollini onions, veal juice with pesto	36.
Grain-fed veal chop, roasted garlic potato purée, eres vinegar sauce	46.
Lobster, mushrooms risotto, grilled asparagus, hollandaise truffle sauce	half – 58. full – 79.
Angus beef filet, garnished rustic style, pepper sauce	6 oz – 58. 8 oz – 68.

Sides

Smoked chicken breast	8.
Salmon fillet 5 oz	15.
Shrimp 6/8	8. /unit
Scallop U/10	10. /unit
Grilled asparagus	8.
Sautéed mushrooms	12.
Vegetables	10.

Desserts

Dark chocolate lava cake*	14.
Tarte chaude aux pacanes « Pure Québec »	18.

* microwave: 25 sec. "High" or oven 5 min. at 350°F