

LE COMPTOIR

LES ENTRÉES

FOCACCIA DU JOUR 9\$

SOUPE DU MARCHÉ 9\$

BOULES DE FROMAGE DE CHÈVRE 19\$
Tapenade d'olive, poivrons rôtis, gel de balsamique

COCKTAIL DE CREVETTES 26\$
5 unités
Servi avec raifort et citron

CARPACCIO DE BŒUF 26\$
Émulsion à la truffe, oignons marinés, câpres, croûtons et parmesan

SALADE CÉSAR

Petite 14\$ Grande 19\$
Laitue romaine, lardons croustillants, croûtons de focaccia, câpres frites, parmesan, vinaigrette maison

TARTARE DE THON

(4 oz) 28\$ (8 oz) 41\$
Concombre, oignon rouge, radis, herbes fraîches, citron, yaourt épicé

TARTARE DE SAUMON

(4 oz) 23\$ (8 oz) 36\$
Daikon, oignon rouge, concombre, émulsion lait de coco-yuzu-gochujang, huile verte

(🌾) SANS LACTOSE (🌾) SANS GLUTEN (🌿) VÉGÉTARIEN

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part à un membre de notre personnel.

LES PLATS PRINCIPAUX

RAVIOLI AU FROMAGE 29\$
Servi avec une sauce rustique

GNOCCHI À LA CRÈME D'AIL CONFITE 28\$
Tomates cerises & épinards
Avec extra homard + 48\$

PAPPARDELLES À LA JOUE DE BOEUF 32\$
Champignons, ail, romarin servi avec une sauce demi glace

AUBERGINE ET MOZZARELLA DI BUFFALA 34\$
Roquette, olives et gremolata à la pistache

BURGER DE BOEUF 29\$
Aioli BBQ, confiture bacon-oignons au Sortilège, cheddar vieilli, cornichons, laitue Bibb
Servi avec frites
Option végétarienne disponible 24\$

CÔTES LEVÉES
(6 Côtes) 24\$ (12 Côtes) 39\$
servi avec une sauce BBQ maison & des frites

POULET DE CORNOUAILLE 90\$
FARCE FINE AU FOIE GRAS
Purée de pommes de terre, chou kale à l'ail confit, haricots au beurre, sauce Grand Veneur

Les Desserts

GÂTEAU MOELLEUX AU CITRON VERT 12\$
Crèmeux au citron vert, meringue à la lime, gel et compote de citron

ÉTAGÉ DE MANGUE, CARAMEL, AMANDES 11\$
Mousse au fromage blanc, crèmeux caramel, compote de mangue, biscuit aux amandes

NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS ROUGES 14\$
Billes de chocolat blanc, coulis de fruits rouges

CHOCOLAT 17\$
Mousse au chocolat, insert de crème anglaise à la vanille et gruë de cacao

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 8\$

SORBET 10\$

*Les prix sont par personne. Taxes et service en supplément. Une redevance correspondante à 3 % du prix indiqué sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

LE COMPTOIR

APPETIZERS

FOCACCIA OF THE DAY  9\$

SOUPE OF THE DAY 9\$

GOAT CHEESE BALLS  19\$
Olive tapenade, roasted peppers and balsamic gel

SHRIMP COCKTAIL  26\$
5 units
Served with horseradish and lemon

BEEF CARPACCIO 26\$
Truffle emulsion, pickled onions, capers, croutons and parmesan

CAESAR SALAD
Small 14\$ Large 19\$
Romaine lettuce, crispy bacon, focaccia croutons, fried capers, parmesan, house-made dressing

TUNA TARTARE
(4 oz) 28\$ (8 oz) 41\$
Cucumber, red onions, radish, fresh herbs, lemon and spicy yogourt

SALMON TARTARE   36\$
(4 oz) 23\$ (8 oz) 36\$
Daikon, red onions, cucumbers, coconut milk-yuzu-Gochujang emulsion, herb oil

 LACTOSE FREE  GLUTEN FREE  VEGETARIEN

If you have any dietary restrictions, please inform a member of our staff

MAIN DISH

CHEESE RAVIOLI  29\$
Served with a rustic sauce

GNOCCHI WITH ROASTED GARLIC CREAM  28\$
Cherry tomatoes and spinach
Add lobster +48\$

PAPPARDELLES WITH BRAISED BEEF CHEEK  32\$
Mushrooms, garlic, rosemary, served with a demi glace sauce

EGGPLANT WITH MOZZARELLA DI BUFFALA  34\$
Arugula, olives and pistachio gremolata

BEEF BURGER 29\$
BBQ aioli, Sortilège bacon-onion jam, aged cheddar, pickles, Bibb lettuce
Served with fries
Vegetarian option available  24\$

RIBS
(6 Ribs) 24\$ (12 Ribs) 39\$
Served with a homemade BBQ sauce and fries

CORNWALL CHICKEN WITH FINE FOIE GRAS STUFFING  90\$
Potato purée, garlic-scented kale, buttered beans, Grand Veneur sauce

Desserts

SOFT LIME CAKE  12\$
Creamy lime, lime meringue, lemon gel and compote

LAYERED MANGO, CARAMEL, ALMONDS 11\$
White cheese mousse, creamy caramel, mango compote, almonds biscuit

ICED NOUGAT WITH RED BERRIES 14\$
White chocolate pearls, red berry coulis

CHOCOLATE   17\$
Chocolate mousse, vanilla custard insert and cocoa nibs

VANILLA CRÈME BRÛLÉE  8\$

SORBET 10\$

*Les prix sont par personne. Taxes et service en supplément. Une redevance correspondante à 3 % du prix indiqué sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.