

Tapas entrées

- SF** **Soupe del dia**
Soup of the day _____ **8**
- Pain Naan à l'ail grillé et sauce Romanesco**
Grilled garlic Naan bread with Romanesco sauce _____ **7**
- Patatas bravas, aioli au paprika**
Patatas bravas, paprika aioli _____ **7**
- Frites maison au sel aromatisé**
Homemade fries with seasoned salt _____ **8**
- Calmars frits, aioli à la lime et chipotle**
Fried calamari with lime-chipotle aioli _____ **14**
- Bonbons d'ananas frit / Fried pineapple bites**
12 bouchées / bites _____ **6**
24 bouchées / bites _____ **11**
- Triologie de crostinis : tapenade d'olives, tomates séchées au soleil et duxelles de champignons aux herbes et au beurre / Crostini trio, olive tapenade, sun-dried tomatoes and mushroom spread with herbs and butter** _____ **12**
- SF** **Légumes rôtis au miel et à l'huile de sésame grillé**
Roasted vegetables in honey and toasted sesame oil _____ **10**
- SF** **Caponata: ratatouille à la sicilienne avec légumes mijotés au porto et chocolat noir 58 % / Sicilian-style ratatouille, porto stewed vegetables with dark chocolate 58%** _____ **12**
- SF** **Bavette de bœuf grillée garnie d'oignons Vidalia caramélisés au Xérès / Grilled flank steak, topped with Sherry caramelized Vidalia onions** _____ **14**
- SF** **Tataki de thon au sésame avec caramel à l'érable et croustilles de kale / Tuna tataki with sesame and maple caramel and kale chips** _____ **14**
- Arancinis (3) : boules de riz frit farcies de tomates séchées au soleil, prosciutto et fromage Manchego avec sauce gitane épicée / Fried rice balls stuffed with sun-dried tomatoes, prosciutto and Manchego cheese with spicy Gypsy sauce** _____ **14**
- SF** **Chorizo braisé au cidre de pomme avec confit d'oignons et pommes / Chorizo braised in apple cider served with apple onion confit** _____ **14**
- Plateau Gypsy : amandes épicées, olives marinées, prosciutto et fromage Manchego, le tout servi avec crostinis / Spicy almonds, marinated olives, prosciutto and Manchego cheese served with crostinis** _____ **32**

**Combinez vos sélections de tapas
Idéal pour partager entre amis!**

*Combine your tapas selection
Ideal for sharing with friends!*

Assiettes Repas - Mains

- SF** **Salade de légumes grillés avec mélange de verdure et vinaigrette à l'hydromel**
Grilled vegetable salad mixed lettuce and hydromel dressing _____ **18**
Ajout d'une protéine / Add a protein _____
Crevettes géantes (3) / Jumbo shrimps (3) _____ **12**
Bavette / Flank steak _____ **8**
- SF** **Hamburger de bœuf garni de fromage suisse, champignons sautés, oignons caramélisés, tomates, laitue et cornichons / Beef burger with Swiss cheese, sautéed mushrooms, caramelized onions, tomatoes, lettuce and pickles** _____ **18**
Choix de frites ou salade verte / Your choice of fries or green salad
- Sandwich de fromage fondu sur pain intégral au fromage Guillaume Tell avec figues, pommes vertes, oignons rouges et roquette / Grilled cheese sandwich on whole grain bread with Guillaume Tell cheese, figs, green apples, red onions and arugula** _____ **16**
Choix de frites ou salade verte / Your choice of fries or green salad



TAPAS • BAR

SF **Paella Gypsy : pétoncles et crevettes géantes, chorizo et moules à la saveur traditionnelle de safran et de vin blanc / Giant scallops and shrimps, chorizo and mussels with traditional flavors of saffron and white wine** _____ **27**

Jarret d'agneau confit sur nid de cassoulet aux fèves blanches et chorizo avec sauce porto / Lamb shank confit on bed of white bean and chorizo cassoulet with port sauce _____ **39**

Cuisse de canard confite au Grand Marnier et à l'orange avec pommes de terre grelots et légumes de saison / Duck confit with Grand Marnier and orange with baby potatoes and fresh market vegetables _____ **32**

SF **Poulet de dos piri-piri légèrement épicé, avec couscous israélien à la tomate et légumes de saison / Chicken Piri Piri lightly spiced, with Israeli tomato couscous and fresh market vegetables** _____ **24**

SF **Pappardelle aux légumes : julienne de courge, tomates cerises, ail et pesto arrosé d'un filet d'huile d'olive aux poivrons rôtis / Zucchini spaghetti, cherry tomatoes, garlic and pesto drizzled with roasted pepper olive oil** _____ **18**

Ajout sauce Putanesca : crevettes nordiques, olives noires, câpres et citron confit / Add Putanesca sauce: northern shrimp, black olives, capers and confit lemon _____ **7**

SF **Moules méditerranéennes et frites, safran, tomates, poireau et vin blanc / Mussels and fries, saffron, tomatoes, leeks and white wine** _____ **21**

Morue grillée aux poivrons rouges et purée de pommes de terre jaunes avec un pesto au beurre et légumes de saison / Grilled cod, red peppers, yellow mashed potatoes and pesto butter and fresh market vegetables _____ **25**

SF **Sauté de crevettes géantes flambées à l'ouzo avec gingembre mariné et crème, servi avec un mélange de riz et lentilles vertes à l'estragon et légumes de saison / Shrimp sautéed, with ouzo, pickled ginger and cream served with tarragon rice and green lentil mix and fresh market vegetables** _____ **43**

Saltimbocca d'escalope de veau de grain: pancetta et fromage Curé Labelle avec purée de pommes de terre et légumes de saison / Grain fed veal Saltimbocca Pancetta and Curé Labelle cheese with mashed potatoes and fresh market vegetables _____ **26**

SF **Bavette de bœuf grillée 10 oz garnie d'oignons Vidalia caramélisés au Xérès avec choix de sauce chasseur ou aux poivres. Servie avec légumes de saison et choix de frites, pommes de terre grelots ou en purée / Grilled flank steak, 10 oz, topped with Sherry caramelized Vidalia onions with your choice of traditional gravy or peppercorn sauce. Served with fresh market vegetables and your choice of fries, baby potatoes or mashed potatoes** _____ **30**

New York steak 12 oz avec votre choix de sauce chasseur ou aux poivres. Avec légumes de saison et choix de frites, pommes de terre grelots ou purée / 12 oz New York steak, with your choice of traditional gravy or peppercorn sauce, fresh market vegetable and your choice of fries, baby potatoes or mashed potatoes _____ **29**

Tapas Desserts

Cadix, croûte pralinée avec mousse au chocolat noir et blanc / Cadix, hazelnut crust with dark and white chocolate mousse _____ **9**

Gâteau truffe et caramel salé sans gluten / Gluten-free truffle cake and salted caramel _____ **9**

Crème catalane / Spanish flan _____ **8**

Sélection du jour de la pâtissière / Pastry chef's selection of the day _____ **8**



Superfoodsrx® réunit des aliments sains afin d'en accroître les bienfaits et d'en enrichir la saveur.

Superfoodsrx® combines healthy foods to increase their benefits and enrich flavour.

Les taxes applicables seront ajoutées à votre facture. Une redevance correspondant à 3% du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant (AVT), et s'applique conformément aux Règlements de l'AVT et au Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur (articles 91.6 et 91.7). / The applicable taxes will be added to your bill. A royalty, equivalent to 3% of the listed or advertised price of the goods and services offered in this establishment, will be added to your bill. This royalty corresponds to the percentage of the contribution determined by the Tremblant Resort Association (TRA) and is applied in accordance with TRA regulations and the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act (articles 91.6 and 91.7).