

Auberge

LA TOUR DU LAC

Restaurant & Spa

Table aux Saveurs du Terroir[®] certifiée



TABLE D'HÔTE 35 \$

À la carte / extra

MISE EN BOUCHE

Découverte du chef inclus

FARANDOLES D'ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Assiette de fromages Les Fromagiers de la Table Ronde;
le Rassembleu, la Galette et le Ménéstrel 10 \$ / 10 \$

Escargots poêlés à l'ail rôti, flambés au Calijo Michel
Jojoïn des vergers de Rougemont 7 \$ / 5 \$

Verdurette de champignons, vinaigrette de petites baies
et gelée de cèdre 7 \$ / inclus

Foie gras au gré du chef 17 \$ / 10 \$

Crevette géante froide au cognac, salsa de limette,
coriandre et petits fruits 10 \$ / 7 \$

Tomates et mangues à la Tartare, émulsion
menthe et basilic 8 \$ / inclus

Croûton de fromage fondant Fou du Roy,
poire pochée au caramel salé 10 \$ / 7 \$

Découverte du chef 10 \$ / 7 \$

LES POTAGES

Potage du moment 4 \$ / inclus

Soupe de fruits frais 4 \$ / inclus

Soupe à l'oignon et champignons, croûton au fromage
Fou du Roy 10 \$ / 7 \$

PAUSE DE LA TOUR

Granité maison inclus

Trou Normand (Calvaços ou Calijo) 5 \$ / 5 \$

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture

PLATS DE RÉSISTANCE

Pâtes fraîches, légumes primeurs, copeaux de fromage	15 \$ /	inclus
Suprême de volaille, sauce forestière	20 \$ /	inclus
Haut de surlonge de bœuf, os à moelle, sauce Bordelaise	36 \$ /	15 \$
Prise du jour	20 \$ /	inclus
Côtes levées de cerf rouge des Appalaches aux baies de sureau et de genièvre	30 \$ /	10 \$
Fondue poulet et bœuf	25 \$ /	inclus
Lapin du Québec aux pruneaux, braisé à la bière d'abricots de la brasserie St-Ambroise	36 \$ /	15 \$
Jarret de sanglier confit au café et saupoudré de chocolat	35 \$ /	15 \$
Découverte du chef	27 \$ /	10 \$

FROMAGE

Assiette de fromages Les Fromagiers de la Table Ronde; le Rassembleu, la Galette et le Ménéstrel	10 \$ /	10 \$
--	---------	-------

LES DOUCEURS

Délice de la pâtissière	4 \$ /	inclus
Salade de fruits frais de saison	4 \$ /	inclus
Mi-cuit au chocolat fondant	8 \$ /	5 \$
Crème brûlée, inspiration du moment	8 \$ /	5 \$
Cœur de St-Damase	10 \$ /	7 \$

LES CAFÉS ET LES INFUSIONS

Café, décaféiné, thé ou infusion	2 \$ /	inclus
Capuccino, café au lait	4 \$ /	4 \$
Espresso, allongé	3 \$ /	3 \$
Cafés spéciaux (brésilien, irlandais ou espagnol)	9 \$ /	9 \$

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture

APÉRITIFS

Sangria	5 \$
Cinzano, Martini, St-Raphaël	5 \$
Pineau des Charentes	6 \$
Porto Taylor Fladgate	6 \$
Porto Taylor Fladgate (750 ml)	43 \$

BIÈRES ET COOLERS

Bière sans alcool Beck's	4 \$
Boréale Rousse ou Blonde	4 \$
Molson Dry, Molson Ex, Coors light, Budweiser, Labatt bleue	5 \$
Bières Importées (Corona, Heineken)	6 \$
Smirnoff	7 \$

COCKTAILS

Virgin Caesar, Virgin Mary	5 \$
Bloody Caesar, Bloody Mary	7 \$
Dry Martini, Margarita, Stinger, Pina Colada	7 \$

SPIRITUEUX

Amaretto, Bailey's, Beefeater, Brandy, Calvaços, Crème de menthe	5 \$
Frangelico, Peach Schnapps, Pernod, Rhum, Sambuca	5 \$
Tia Maria, Triple sec, Vodka	5 \$
Cointreau, Scotch(12 ans), Téquila	7 \$
Campari, Grand Marnier	9 \$
Cognac (V.S.O.P) Courvoisier	13 \$

BOISSONS DIVERSES

Jus de légumes	2 \$
Boisson gazeuse, jus, eau embouteillée	2 \$
Eau Perrier	4 \$
Eau Pellegrino	9 \$

CARTE DES VINS

VENDANGES TARDIVES / VINS ET CIDRES DE GLACE	PORTO
--	-------

Porto Taylor Fladgate (750 ml)	\$ 45
Sauternes, Château Laribotte, France (750ml)	\$ 94
Vin de glace noir, La Roche des brises, Québec (200ml)	\$ 104

MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Hungaria Grande Cuvée Brut, Mousseux, Hongrie	\$ 27
Paul Goerg Brut 2004, Champagne	\$ 109

VINS ROSÉS

Ernest & Julio Gallo, zinfandel, Californie	\$ 25
Château Bellevue La Forêt, Côtes du Fronton France	\$ 33
Marquis de Sade, Côtes du Ventoux, France	\$ 43

VINS AU VERRE

Two Oceans blanc, Sauvignon, Afrique du sud	\$ 7
Two Oceans rouge, Shiraz, Afrique du sud	\$ 7
Ernest & Julio Gallo rosé, zinfandel, Californie	\$ 7
Verre de Sauternes	\$ 20

VINS BLANCS

Candidato, Viura, Espagne	\$ 19
Primula, Catarratto, Italie	\$ 24
Two Oceans, Sauvignon, Afrique du sud	\$ 27
Picpoul de Pinet, Coteaux du Languedoc, France	\$ 27
Bin 222, Chardonnay, Australie	\$ 31
Viognier Laroche, vin de pays d'Oc, France	\$ 31
La Sablette, Muscadet, France	\$ 32
Bourgogne Aligoté, France	\$ 35
Riesling Réserve Willm Alsace, France	\$ 36
Castello di Pomino, Frescobaldi, Italie	\$ 40
Crawford Marlborough, Sauvignon, Nouvelle Zélande	\$ 43
Chablis, William Fèvre, France	\$ 45
Saint-Véran, Bourgogne, France	\$ 46

VINS BLANCS (IMPORTATION PRIVÉES)

TOUR DU LAC, Chardonnay, Chili	\$ 33
Canteperdrix, Côtes de Ventoux, France	\$ 34
Rocca del Cardinale, Toscane, Italie	\$ 34
Château de la Grave, Bordeaux, France 2005	\$ 60

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture.

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Malbec Trapiche, Mendoza, Argentine	\$ 23
Primula, Néro d'Avola, Italie	\$ 24
Two Oceans, Shiraz, Afrique du sud	\$ 27
Hoya de Cadenas, Tempranillo, Espagne (fûts de chêne)	\$ 27
Corvo Duca di Salapurata, Sicile, Italie (fûts de chêne)	\$ 29
Les Comptes de Cahors, Cahors, France	\$ 31
RH Philips, Cabernet-Sauvignon, Etats-Unis (fûts de chêne)	\$ 31
Masi, Delle Venezie, Italie	\$ 31
Jacob's Creek, Shiraz, Australie	\$ 33
Georges Duboeuf, Beaujolais-Village, France	\$ 34
Mouton Cadet, Bordeaux, France	\$ 34
Rasteau, Côtes-du-Rhône, France	\$ 35
Fleur du Cap, Merlot, Afrique du sud (fûts de chêne)	\$ 35
Fetzer Valley Oaks, Zinfandel, Etats-Unis	\$ 37
Yellow Label, Cabernet-Sauvignon, Australie	\$ 39
Bin 555, Shiraz, Australie	\$ 39
Brouilly Georges Duboeuf, Beaujolais, France	\$ 41
Duas Quintas Pinto, Douro, Portugal	\$ 42
J.Lohr seven oaks, Cabernet-Sauvignon, État-Unis	\$ 43
Gran Coronas, Cabernet-sauvignon, Espagne (fûts de chêne)	\$ 43
Chianti, Ruffino, Toscane, Italie	\$ 58
Borgogno Riverva Barolo 2001, Italie	\$ 147

VINS ROUGES (IMPORTATION PRIVÉES)

Ste-Croix, La roche des brises, Terroir du Québec (fûts de chêne)	\$ 30
TOUR DU LAC, Cabernet-Sauvignon, Chili	\$ 33
Canteperdrix, Côtes de Ventoux, France	\$ 34
Rocca Del Cardinale, Toscane, Italie	\$ 34
Le Tout du cru 2007, Bordeaux, France	\$ 48
Le Terre di Monna Lisa, Toscane, Italie	\$ 50
Maître de Cabestany, Côtes du Roussillon, France (fûts de chêne)	\$ 50
Chianti Drove, Italie (fûts de chêne)	\$ 55
Château La Grave Caractère, Côtes de Bourg, France (fûts de chêne)	\$ 58
L'Oratoire de la Brune 1998, Côtes du Rhône, France	\$ 65
Domaine De Dusse, Madiran, France 2005 (fûts de chêne)	\$ 68
Cuvée Raoul 2001, Corbière, France	\$ 85
Château de la Grave Nectar 1999, Bordeaux, France (fûts de chêne)	\$ 95
Ribera del Duero 2001, Resalte, Espagne	\$ 100
Châteauneuf du Pape, 1999, France	\$ 150

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture.

TABLE D'HÔTE

DÉJEUNER GOURMAND 20 \$

Dimanche de 9h30 à 12h

	À la carte /	extra
JUS		
Jus d'orange	2 \$ /	inclus
MISE EN BOUCHE		
Découverte du chef		inclus
PANIER DE VIENNOISERIES		
Mini muffins, mini viennoiseries, pain artisanal	7 \$ /	inclus
PLATS		
Œufs en cocotte *	12 \$ /	inclus
Au choix : lardons et poireaux, fromage et champignons ou légumes du marché		
Cassolette du chef *; viande, oignons, fromage et oeufs	12 \$ /	inclus
Quiche de truite fumée des Laurentides *	15 \$ /	5 \$
Salade d'épinards, viande confite au café, fraises, agrumes, gratin de brie sur croûton de pain aux noix et raisins.	15 \$ /	5 \$
Pain doré, fruits frais et crème chantilly	15 \$ /	inclus
*Servis avec pommes de terre rissolées dans le gras de canard ou salade matinale et fruits frais.		
LES À-COTÉS		
Assiette de fromages québécois	5 \$ /	5 \$
Gratin de noix à l'érable	5 \$ /	5 \$
Cretons maison ou choix de viande	3 \$ /	3 \$
Truite fumée des Laurentides et fromage de chèvre	7 \$ /	7 \$
Yogourt au noix et au miel	3 \$ /	3 \$
Muffin, croissant au beurre	2 \$ /	2 \$
Rôties	2 \$ /	2 \$
LES DOUCEURS		
Douceur de La Tour	4 \$ /	4 \$
Salade de fruits frais de saison	4 \$ /	4 \$
BREVAGES		
Mimosa (mousseux et jus d'orange)	5 \$ /	5 \$
Café, décaféiné, thé ou infusion	2 \$ /	inclus
Capuccino, café au lait	4 \$ /	4 \$
Espresso, allongé	3 \$ /	3 \$
Cafés spéciaux (brésilien, irlandais ou espagnol)	9 \$ /	9 \$

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture