

BAR-TERRASSE
LA MARINA



Menu bistro | Vendredi, samedi et dimanche | de 12 h à 21 h

SUR LE POUCE - ON THE GO

Panier de croustilles assaisonnées maison

Basket of homemade seasoned chips

7\$

**Doigts de poulet & croustilles maison
servis avec miel**

Chicken fingers & homemade chips
served with honey

14\$

Palette de charcuteries & condiments

Cold cuts platter & condiment

15\$

Assiette de fromages du Québec

Québec cheese plate

15\$

Bar à salades à volonté

Self-serve salad bar

15\$

**Romaine sur le grill, chips de pancetta
& notre sauce César**

Grilled romaine, pancetta chips and
house Caesar dressing

18\$*

**Salade estivale du Domaine,
vinaigrette maison à l'érable**

Summer salad medley, house maple vinaigrette

18\$*

**garnies de volaille grillée, saumon froid
boucané au bois de pommes, tofu poêlé
aux herbes ou fromage emmental*

**topped with grilled chicken, applewood smoked
cold salmon, herb tofu or Emmental cheese*

**Bagel au saumon fumé,
fromage à la crème & sa garniture**

Smoked salmon bagel, cream cheese & garnishes

14\$

**Jambon sur os & fromage emmental
sur pain ciabatta assaisonné**

Baked ham & Emmental cheese
on seasoned ciabatta bread

14\$

**Sandwich au poulet BLT
sur pain campagnard**

Chicken BLT on country bread

16\$

*servis avec croustilles assaisonnées maison
et salade au chou du chef*

LES GRILLADES - GRILL

Bar à salades

Salad bar

**Hot dog Européen, saucisse à l'érable
choucroute & moutarde au miel**

European style hot dog, maple sausage,
sauerkraut & honey mustard

21\$

Hamburger classique garni, sur pain bretzel

Garnished classic hamburger on bretzel bread

21\$

Poitrine de volaille marinée

marinated chicken breast

23\$

**Saumon boucané au bois de pomme,
laqué à l'érable**

Applewood smoked salmon, maple glaze

25\$

Bavette de boeuf avec beurre à l'estragon

Flank steak with tarragon butter

27\$

*servis avec pommes de terre au four, croustilles
assaisonnées maison, petits légumes, et maïs sur épis*

*served with baked potatoes, homemade seasoned chips,
garden vegetables and corn on the cob*

**LES MOUSSAILLONS
CHILDREN**

**Petit hot dog et croustilles maison
servi avec crudités, jus, lait ou liqueur douce**

Hot dog with homemade chips, served with crudités,
juice, milk or soft drink

DESSERTS

Tartelette au sucre
Sugar pie

6\$

Fruits de saison
seasonal fruit

6\$

Plaisirs glacés
Frozen delights

3.50\$

**Buffet petit déjeuner samedi & dimanche
de 8 h à 10 h 30**

Breakfast buffet Saturdays & Sundays
from 8am to 10:30 am

BIÈRES, COCKTAILS & VINS

BEERS, COCKTAILS & WINES

BIÈRE EN FÛT - DRAFT BEER

Verre (Glass) 12 oz/360 ml.	6\$
Pichet (Pitcher) 55 oz/1.65 L.	18\$
Bières domestiques (Domestic beers)	6\$
Brasseurs du monde; blonde ou rousse (white, red)	6.25\$
Farnham Ale & Lager (Pinte: Indian Pale Ale, Bitter)	7\$

COCKTAILS

Cocktail du jour (Cocktail of the day)	7.25\$
Sangria; verre (Glass)	8\$
Sangria; pichet (Pitcher)	24\$
Alcool (Alcohol)	À partir de 7\$
Digestif (Liqueur)	À partir de 8\$

VINS BLANCS (WHITE WINE)

	Bouteille (bottle)	Verre (Glass)
Luigi Leonardo - Chardonnay, Trebbiano. (Italie)	35\$	7\$
Baron Philippe de Rothschild - Chardonnay (France)	36\$	7\$
Ruffino - Pinot Grigio (Italie, Vénétie)	38\$	8\$
Domaine Reine Juliette - Sauvignon blanc (France, Languedoc)	38\$	
Riesling (Portugal, Alentejo)	51\$	
Château Fuissé (France, Bourgogne)	52\$	

VINS ROUGE (RED WINE)

Luigi Leonardo - Cabernet-Sauvignon-Sangiovese (Italie)	35\$	7\$
Baron Philippe de Rothschild - Cabernet (France)	36\$	7\$
Château La Croix St-Pierre - Merlot, Cabernet-Sauv. (France)	50\$	
Meiomi - Pinot-Noir (Californie)	52\$	10\$
Liano - Sangiovese (Italie)	53\$	
Pena Roble Crianza - Tempranillo (Espagne, Ribera Del Duero)	65\$	

VINS ROSÉS (ROSÉ WINE)

Voir notre sélection du moment (ask about our selection)	35\$	7\$
	40\$	

MOUSSEUX (SPARKLING WINE)

Domaine de Lavoie (Québec, Rougemont)	36\$	
---------------------------------------	------	--

SANS ALCOOL (NON ALCOHOLIC)

Eau de source (Spring water)	2\$
Eau minérale (Mineral water)	4\$
Boissons gazeuses (Soft drinks)	3\$
Jus assortis (Fruit juices)	3\$
Limonade maison (Homemade lemonade)	4\$
Café, thé, tisanes (Coffee, tea, herbal tea)	3\$
Cafés espresso, cappuccino (Espresso, cappuccino coffees)	4\$
Cafés alcoolisés (Specialty coffees)	12\$