

BAR-TERRASSE  
**LA MARINA**



Service bar, menu bistro & BBQ | vendredi, samedi et dimanche | de 12 h à 21 h  
Service bar, menu express | lundi au jeudi | de 11 h à 18 h

**SUR LE POUCE - ON THE GO**

**Panier de croustilles assaisonnées maison  
ou frites minutes**

Basket of homemade seasoned chips or minutes fries  
**7\$**

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

Chicken fingers & homemade chips  
served with honey

**14\$**

**Calmars frits et mayonnaise maison**

Fried squid & homemade mayonnaise

**16\$**

**Assiette de fromages du Québec**

Québec cheese plate

**16\$**

**Table du maraîcher à volonté**

Self-serve fresh farmer's table

**16\$**

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

Smoked salmon bagel, cream cheese & garnishes

**15\$**

**Grilled cheese bacon cheddar fort**

Bacon & old cheddar grilled cheese

**15\$**

**Sandwich au poulet BLT  
sur pain campagnard**

Chicken BLT on country bread

**17\$**

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

*served with homemade seasoned chips and Chef's coleslaw*

**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

**12\$**

**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

**22\$**

**Hamburger classique garni, sur pain bretzel**

Garnished classic hamburger on bretzel bread

**22\$**

**Poitrine de volaille marinée**

marinated chicken breast

**24\$**

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

Applewood smoked salmon, maple glaze

**27\$**

**Bavette de boeuf avec beurre à l'estragon**

Flank steak with tarragon butter

**29\$**

*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 DESSERTS**

**Tartelette au sucre**

Sugar pie

**6\$**

**Fruits de saison**

seasonal fruit

**6\$**

**Plaisirs glacés**

Frozen delights

**4.50\$**

**Bar à gaufres, petits fruits de saison  
et condiments assortis**

Waffle bar, seasonal berries & assorted toppings

**10\$**

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

Breakfast buffet Saturdays & Sundays

from 8am to 10:30 am

**18\$**

Taxes et frais de service en sus (Taxes & service charges are not)

# BIÈRES, COCKTAILS & VINS

## BEERS, COCKTAILS & WINES

### BIÈRE EN FÛT - DRAFT BEER

DOMAINE HANDFIELD	Verre (Glass) 16 oz/470 ml.	8 \$
	Pichet (Pitcher) 55 oz/1.65 L.	20 \$
Bières domestiques (Domestic beers)		5.75 \$
Brasseurs du monde ; blonde ou rousse (white, red)		6.25 \$
Farnham Ale & Lager (Pinte: Indian Pale Ale, Bitter)		8 \$

### COCKTAILS

Cocktail du jour (Cocktail of the day)		7.25 \$
Sangria vin blanc ou rouge (white or red wine)	Verre (Glass) 16 oz/470 ml.	8 \$
	Pichet (Pitcher) 55 oz/1.65 L.	22 \$
Alcool, (Alcohol) : Vodka, Gin, Rhum, Whisky, Tequila, autres		À partir de 7.50 \$
Digestif, (Liqueur) : Tia Maria, Baileys, Grand Marnier, Cognac VS, autres		À partir de 8.25 \$

### VINS BLANCS (WHITE WINE)

	Bouteille (bottle)	Verre (Glass)
JAKKALS WHITE 2017, Bio, (Chenin Blanc, Chardonnay, Viognier)	38 \$	8 \$
DOURO 2015, Lello, (Gouveio, Vioshino, Fernao Pires, Rabigato)	38 \$	
VENETO 2016, Giuseppe Campagnola, (Pinot Grigio)	45 \$	
BOURGOGNE 2016, Vieilles Vignes, Nicolas Potel, (Chardonnay)	54 \$	10 \$
ALENTEJO 2014, Herade Do Arrepiado, (Riesling)	60 \$	
SANCERRE, Domaine Carrou, (Sauvignon)	65 \$	

### VINS ROUGE (RED WINE)

JAKKALS RED 2016, Bio, (Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Grenache)	38 \$	8 \$
MALBEC, IGP 2016, Château Du Cèdre, (malbec)	40 \$	8 \$
CITTO 2015, Bio, (San Giovese, Cabernet Sauvignon)	43 \$	
GRAYSON CELLARS 2016, (Cabernet Sauvignon)	55 \$	10 \$
LALANDE POMEROL 2012, Domaine Du Grand Ormeau, (Merlot, cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	72 \$	

### VINS ROSÉS (ROSÉ WINE)

ROSE DU CARRA, Domaine Manoir du Carra, (Cinsault, Syrah)	45 \$	9 \$
TOURAINNE 2016, Fr Chidaine, (Gamay, Pinot Noir, Grolleau)	49 \$	

### MOUSSEUX (SPARKLING WINE)

DOMAINE DE LAVOIE (Québec, Rougemont)	36 \$
---------------------------------------	-------

### SANS ALCOOL (NON ALCOHOLIC)

Eau de source (Spring water)	3 \$
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)	4 \$
Cafés espresso, cappuccino (Espresso, cappuccino coffees)	4 \$