

# Menu terrasse du Café Panorama

## Pour débiter

Salade biologique au quinoa rouge, avec légumes de saison, vinaigrette au cidre de pomme et féta local	7 (V, SG)
Salade César classique, avec cœur de laitue romaine, croutons aux herbes, parmesan et bacon	8
Assiette de saumon fumé de la côte Est, avec câpres frites, fromage à la crème à la ciboulette et crostini de bagel	8
Crevette tempura, aïoli à la lime et sriracha	9
Bouchées croustillantes de chou-fleur enrobées de sauce chili asiatique	6 (V, SG)
Frites de patates douces et aïoli à l'ail rôti	5 (V, SG)
Assortiment de noix avec assaisonnement asiatique	4 (VG)

## Tentations gourmandes

Poutine classique, avec fromage en grains frais, sauce végétarienne maison et frites de pommes de terre Yukon Gold <i>Ajouter du poulet</i>	6 (petite) (V) 8 (moyenne)(V) 3
Nachos, avec tortillas de maïs, jalapenos, mélange de fromages signature, pico de gallo, guacamole et crème sure <i>Ajouter du poulet</i>	13 (V) 3
Burger de bœuf 4 oz, avec garniture classique, frites de patates douces et pain brioché <i>Ajouter du bacon ou du fromage</i>	11 2
Burger à base de plante 4 oz, avec garniture classique, frites de patates douces et pain brioché	12 (V)
Pizza sur pain plat, prosciutto, pesto aux herbes, fromage féta et réduction balsamique	12
Doigts de poulet croustillants et dorés, avec frites de pommes de terre Yukon Gold et sauce aux prunes	9

## Tacos d'été sur tortillas de maïs souples (2)

Crevettes grillées à la lime, salade de chou maison, pico de gallo, pousses de radis et salsa verte	8 (SL)
Thon de la côte Ouest, salade de chou maison, feuilles de nori, edamames et mayonnaise au wasabi	9 (SL)
Suprême de poulet aux épices shawarma, navet mariné, aïoli à l'ail et caramel au jus de grenade	6 (SL)

## Pour les enfants

Doigts de poulet croustillants et dorés, avec frites de pommes de terre Yukon Gold et sauce aux prunes	7
Sandwich au fromage grillé, avec cheddar du Québec et frites de pommes de terre Yukon Gold	5 (V)
Macaroni au fromage, avec sauce onctueuse au cheddar du Québec	6 (V)

## Douceurs sucrées

Crème glacée Chapman (demandez pour connaître les saveurs du jour)	5
Tarte au sucre de la région, crème Chantilly et garniture saisonnière	6
Dessert du jour (demandez pour connaître notre gourmandise décadente)	6
Bouchées de Queue de Castor (cannelle, sucre, sauce au chocolat et biscuits Oréo)	5

(VG) végétalien (V) végétarien (SG) sans gluten (SL) sans lactose

Taxes en sus

## VIN | WINE

### Mousseux | Sparkling

Henkell Trocken, Piccolo	Allemagne/Germany	Bouteille/Bottle	12
--------------------------	-------------------	------------------	----

### Rosé

		Verre (6 oz) Glass (6 oz)	Bouteille Bottle
Listel Gris, Rosé	France	9	36

### Blanc | White

		Verre (6 oz) Glass (6 oz)	Bouteille Bottle
Castorani, Volparo Bianco	Italie/Italy	9	36
Melini, Orvieto Classico	Italie/Italy	10	40
Inniskillin, Chardonnay	Canada	12	48
Nk'Mip, Chardonnay	Canada		54

### Rouge | Red

		Verre (6 oz) Glass (6 oz)	Bouteille Bottle
Castorani, Volparo Rousso	Italie/Italy	9	36
Barzoli, Montepulciano d'Abruzzo	Italie/Italy	10	40
Inniskillin, Pinot Noir	Canada	12	48
Nk'Mip, Talon Red	Canada		54

## BIÈRE | BEER

		Bouteille   Bottle
<b>Coors Light</b>	Pale Lager, 341 ml, États-Unis/USA	7
<b>Boréale Blonde</b>	Ale, 341 ml, Blainville, Québec	7
<b>Boréale Rousse</b>	Ale, 341 ml, Blainville, Québec	7
<b>Beau's Lug Tread</b>	Ale, 355 ml, Vankleek Hill, Ontario	8
<b>Heineken</b>	Pale Lager, 330 ml, Amsterdam, Pays-Bas/Netherlands	8

## COQUETEL | COCKTAILS

<b>Coquetel Bistro</b>	Capel Reservado Pisco, Drambui, Campari,	11
<b>Boréal Signature Cocktail</b>	cordial à la lime   Pisco Capel Reservado, Drambuie, Campari, lime cordial	
<b>Bistro Caesar</b>	Vodka, Clamato, épices, fèves marinées   Vodka, Clamato, spices, marinated beans	9
<b>Sangria rouge/red</b>	Vin rouge, jus d'orange, Sprite, Rhum brun, Cointreau   Red wine, orange juice, Sprite, dark rum, Cointreau	8
<b>Sangria bleue/blue</b>	Vin blanc, limonade, Sprite, curaçao bleu Bols, Cointreau   White wine, lemonade, Sprite, Bols Blue Curaçao, Cointreau	8

## COQUETEL NON ALCOOLISÉ | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Kir royal</b>	Jus de canneberges, jus d'ananas, soda   <i>Cranberry juice, pineapple juice, soda water</i>	5
<b>Caesar</b>	Clamato, épices, fèves marinées   <i>Clamato, spices, marinated beans</i>	5

## BOISSON NON ALCOOLISÉE | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

		Verre   Glass
<b>Café   Coffee</b>	Van Houtte, 16 oz	2,25
<b>Thé   Tea</b>	DAVIDsTEA, 16 oz	2,25
<b>Boisson gazeuse   Soft drink</b>	Coke, Coke diète, Sprite, soda gingembre, Nestea, Fanta à l'orange   <i>Coke, Diet Coke, Sprite, Ginger Ale, Nestea, Orange Fanta</i>	1,99
<b>Jus Minute Maid Juice</b>	Pomme, orange   <i>Apple or orange</i>	1,89
<b>Lait   Milk</b>	2 %, au chocolat ou de soja vanillé   <i>2 %, chocolate, or vanilla soy</i>	2,49
<b>Eau pétillante   Sparkling Water</b>	Perrier	3,35
<b>Eau Flow   Flow Water</b>	Lime et melon d'eau, gingembre et citron, concombre et menthe   <i>Lime and watermelon, ginger and lemon, cucumber and mint</i>	3,99
<b>Eau vitaminée   Vitamin Water</b>	Demandez pour connaître les saveurs offertes   <i>Ask your server for flavours</i>	3,75

Taxes en sus/Taxes not included