



MENU SERVICE AUX CHAMBRES

PETIT-DÉJEUNER

OFFERT TOUS LES JOURS DE 7H À 11H30.
COMPOSEZ LE 2578 POUR COMMANDER.

Jus d'orange ou jus tropical
 Deux mini croissants et un mini pain au chocolat
 Pain grillé, beurre et confiture
 Céréales et lait
 Yogourt
 Fruits frais de saison
 Carafe de café ou de thé fraîchement infusé

À LA CARTE

Jus d'orange ou jus tropical	5
Mini croissant ou pain au chocolat (choix de trois)	3
Bol de fruits frais	7
Pain grillé, beurre et confiture	5
Oeuf à la coque, pain grillé et beurre	8
Assiette de fromages, noix et raisins	14
Parfait maison au yogourt (petits fruits, granola, sirop d'érable)	8

BOISSONS CHAUDES

Café ou thé régulier	8 / 12
Espresso, americano, cappuccino, café au lait, macchiato (simple/double)	6 / 8
Chocolat chaud maison	6

MENU DU JOUR

OFFERT TOUS LES JOURS DE 11H30 À 23H.
COMPOSEZ LE 35 POUR COMMANDER.

MENU FRAICHEUR ET ARRIVAGES DU MARCHÉ AU
PRESTIGIEUX RESTAURANT HAMBAR.
MENU "À LA CARTE" ET PLATS DU JOUR
ÉGALEMENT DISPONIBLES.

Les taxes (fédérale et provinciale) sont en sus. Des frais de service de 15%
sur la nourriture et boisson, ainsi qu'un montant de \$5.00 par livraison seront facturés.
Les prix et les produits composant les menus peuvent changer sans préavis.

ENTRÉES

Huîtres	18 – 36
Cubes de gravlax de saumon	16
Tartare de boeuf	16
Salade verte	10

PLATEAUX

Charcuteries maison	29 – 58
Sélection de fromages du Québec	8/30 grammes

PLATS PRINCIPAUX

Hamburger de bœuf Angus, vieux cheddar et prosciutto	25
Cavatelli maison, pesto, tomates rôties	24
Pappardelle fraîche, canard confit, grattons, jaune d'oeuf	27
Poisson du jour	Prix du marché
Filet mignon, gratin de pomme de terre, jus de viande	47
Frites	8

DESSERTS

Churros, sauce au chocolat	10
----------------------------	----

BOISSONS

OFFERT TOUS LES JOURS DE 11H30 À 23H.
POUR LA LISTE COMPLÈTE DES VINS AU VERRE ET À LA BOUTEILLE,
COMPOSEZ LE 35.

Bouteille d'eau de source ESKA, naturelle ou gazifiée (375 ML / 750 ML)	4 / 8
Boissons gazeuses (275 ML)	5

VINS BLANCS AU VERRE

Chardonnay VQA Niagara Peninsula 2013 – Malivoire Wines, Canada	13
Chablis 2014 – Clotilde Davenne, Bourgogne	15
Sancerre 2014 – Reverdy, Loire	15

VINS ROUGES AU VERRE

Californie Cabernet Sauvignon 2013 – Grayson Sellars, Californie	13
Barbera d'Alba Pelisa 2014 – Monchiero Carbone, Piedmont	14
Californie Pinot Noir Parker Station 2014 – Fess Parker, Californie	15

LIQUEURS & DIGESTIFS

Une sélection haut de gamme de liqueurs et digestifs est disponible.
Demandez pour des recommandations.

CAFÉ ET THÉ

Café	4 – 5
Kusmi Tea	5