

# ≡ MENU ≡





# CARTE DES BOISSONS

Eau pétillante San pellegrino

2.50 \$

## BIÈRES

Blonde au Chardonnay 6 \$

Blanche aux mûres 6 \$

Brasse camarade 6 \$

## COCKTAILS

Gin tonic 6 \$

Bloody Caesar 6 \$

Apricot brandy sour 6 \$

Érablière 6 \$

Mojito aux framboises 6 \$

Mojito 6 \$

## VINS

### Vins blancs

Torres Vina Sol,  
Catalogne, Espagne

21 \$

Versant Blanc Coteau Rougemont,  
Québec, Canada

22 \$

Boschendal,

24 \$

Western Cape, Afrique du Sud

Château Sainte-Marie Entre-deux-Mers  
Bordeaux, France

25 \$

Vin rouge maison au verre

6 \$

### Vins rouges

Cecchi Chianti,  
Toscane, Italie

21 \$

Château de Jau,  
Languedoc-Roussillon, France

24 \$

Diálogo,  
Douro, Portugal

25 \$

Wolf Blass Yellow Label,  
Australie-Méridionale, Australie

26 \$

Vin blanc maison au verre

6 \$

## DIGESTIFS

Café Baileys 6.50 \$

Amaretto 5 \$

Baileys sur glace 5 \$

Cognac 6 \$

## BOISSONS CHAUDES

Café latté 3.50 \$

Espresso 2.25 \$

Chocolat chaud 3.50 \$

Espresso allongé 2.25 \$







# TABLE D'HÔTE



## ENTRÉES

Salade de magret de canard, vinaigrette au Cointreau

Mille-feuilles de saumon fumé, fromage de chèvre et pommes

Oignon croustillant, miel au Brandy

---

## POTAGE

Potage du moment

---

## PLATS PRINCIPAUX

Orgetto aux champignons et cheddar

23\$

Cassolette de fruits de mer

24 \$

Ballotine de volaille aux épinards, sauce au Whisky

25 \$

Bavette de bœuf grillée, sauce aux bleuets

28 \$

---

## DESSERTS

Miroir aux fruits rouges

Pouding chômeur

Café filtre, thé et infusions inclus



## LA GRAPPE D'OR



Les étudiants de Gestion d'un établissement de restauration sont fiers de vous accueillir au restaurant pédagogique La grappe d'or ! Un menu et un concept élaborés et réalisés entièrement par les étudiants.

Le programme de Gestion d'un établissement de restauration amène les étudiants à diriger l'ensemble des activités propres à chaque type d'établissement : l'approvisionnement, la production en cuisine, la distribution, la commercialisation, la gestion des ressources humaines et la gestion budgétaire. Avec les compétences techniques et en gestion développées tout au long de leur formation, ils seront prêts à entreprendre une carrière enrichissante qui pourrait les amener aussi loin que de gérer leur propre entreprise de restauration!



## À PARTAGER



**PLANCHE DE 3  
CHARCUTERIES**

**12 \$**

**PLANCHE DE  
3 FROMAGES  
QUÉBÉCOIS**

**13 \$**

**PLANCHE MIXTE  
2 FROMAGES  
QUÉBÉCOIS ET 2  
CHARCUTERIES**

**14 \$**