L'ABORDAGE

LE BISTRO DU CHÂTEAU

Bienvenue

À notre table !

HÔTEL CHÂTEAU
ROBERVAL

Ouvert tous les jours

Service du déjeuner : 6 h 30 à 10 h Service du souper : 17 h 30 à 21 h

L'ABORDAGE

LE BISTRO DU CHÂTEAU

MENU

À la carte

Entrées

Potage du jour ..... 8 $

Frites de patates douces ..... 8 $

Verdurette de saison ..... 9 $

Salade César ..... 9 $

Soupe à l'oignon à la bière gratinée ..... 13 $

Rouleaux impériaux au poulet et au porc ..... 13 $

Escargots à l'ail gratinés ..... 13 $

Ailes de poulet 8 ou 16 morceaux ..... 13 $ -22 $

Brie fondant en croute panko ..... 14 $

Brie en croûte panko, servi avec miel et verdurette de saison

Crevette Panko ..... 13 $

Crevettes enrobées d'une panure panko et dorée à la perfection. servi avec une verdurette et de la sauce wafu

SALADES

salade césar au poulet grillé. ..... 29 $

Laitue avec sauce César, copeaux de parmesan, poulet grillé et bacon.

salade thai de canard frit croustillant ..... 34 $

Cuisse de canard frite, ananas et de légumes croquants, servie avec une sauce wafu et garnie de graines de sésame grillées.

RÉCONFORTS

poutine (régilière ou grosse) ..... 12 $ - 17 $

Frites, fromage en grain et sauce brune

Poutine italienne (régulière ou grosse) ..... 13 $ - 18 $

Frites, fromage en grain, viande haché et sauce à spaguetti

Poutine Général Tao (Régulière ou grosse) 12.49 $ - 19.99 $

Servi avec morceaux de poulets, sauce thai, graines de sésames et échalotes

Cheeseburger de luxe ..... 25$

mayonaise, ketchup, moutarde, oignon, cornichon, laitue, tomate, fromage, bacon, frites, salade de choux

Fish and chips ..... 26$

Filet de morue accompagné de frites, sauce tartare et salade de choux

Wrap au poulet ou au boeuf ..... 21.95 $ - 23.95 $

Wrap garni de boeuf ou de poulet tendre avec des légumes et des frites et d'une sauce maison. Enveloppé dans une tortilla moelleuse et grillée légèrement pour plus de goût. option doux ou épicé. Servi avec des frites.

HÔTEL CHÂTEAU ROBERVAL

L'ABORDAGE

LE BISTRO DU CHÂTEAU

MENU

À la carte

PÂTES

Carbonara gratiné avec lardons ..... **31 $**
Linguine liés d'une crème onctueuse, parsemés de lardons le tout délicatement gratiné

Mac&cheese ..... **22,95 $**
Macaronis enrobé d'une sauce ultracrémeuse au fromage. (Gratiné + 3$)

Mac&cheese ultime ..... **25.45 $**
Macaronis enrobé d'une sauce ultracrémeuse au fromage et bacon (Gratiné + 3$)

Délice de la terre et de la mer

Poulet général tao (option végétarienne disponible) ..... **31 $**
Poulet croustillant ou chou-fleur frit, riz calrose, julienne de légumes et ananas au gin.

Brochette de poulet toscane ..... **32 $**
Brochette façon toscane, rix et légumes de saison

Demi-côtes levées de porc ..... **33 $**
Servie avec sauce BBQ Beemer, frites, salade de choux

Boeuf Braisé ..... **34 $**
Bœuf braisé lentement mijoté, accompagné de légumes de saison, d'une sauce aux champignons et de la purée de pommes de terre du chef.

Bavette de boeuf ..... **34 $**
Bavette de boeuf BBQ, servi avec frites de patate douce et sauce aux échalottes

Ossobuco ..... **34 $**
Ossobuco de porc mijoté, servi avec une purée de pommes de terre, des légumes de saison et une sauce aux champignons.

Filet Mignon 6oz ..... **49 $**
Filet mignon cuit sous vide, accompagné d'un gratin dauphinois, d'une sauce au poivre et de légumes de saison.

émincéé de boeuf ..... **33 $**
Spécialité camerounaise : Fines lamelles de bœuf sautées avec des légumes variés, servies sur un lit de riz basmati

Pavé de saumon ..... **40 $**
Saumon grillée servi avec du rizaux légumes, des légumes de saison et accompagnés d'huile vierge

Crevettes endiablées ..... **34$**
Crevettes endiablées au beurre à l'ail épicée, servi avec riz et légumes de saison

HÔTEL CHÂTEAU ROBERVAL

L'ABORDAGE

LE BISTRO DU CHÂTEAU

MENU

Table d'hôte

Entrées

Potage du jour

Verdurette de saison

Soupe à l'oignon à la bière gratinée (extra 5$)

Escargots à l'ail gratinés (extra 5$)

Brie fondant en croute panko (extra 6$)

Brie en croûte panko, servi avec miel et verdurette de saison

Plats principaux

Brochette de poulet toscane

Brochette façon toscane, rix et légumes de saison

Demi-côtes levées de porc

Servie avec sauce BBQ Beemer, frites, salade de choux

Boeuf Braisé

Bœuf braisé lentement mijoté, accompagné de légumes de saison, d'une sauce aux champignons et de la purée de pommes de terre du chef.

Filet Mignon 6oz (Extra 18$)

Filet mignon cuit sous vide, accompagné d'un gratin dauphinois, d'une sauce au poivre et de légumes de saison.

Émincé de boeuf

Spécialité camerounaise : Fines lamelles de bœuf sautées avec des légumes variés, servies sur un lit de riz basmati

Pavé de saumon (Extra 8$)

Saumon grillée servi avec du rizaux légumes, des légumes de saison et accompagnés d'huile vierge

Crevettes endiablées

Crevettes endiablées au beurre à l'ail épicée, servi avec riz et légumes de saison

Carbonara gratiné avec lardons

linguine liés d'une crème onctueuse, parsemés de lardons le tout délicatement gratiné

48.00$

Simplement BON

Dessert

Pouding chaumeur

Un classique réconfortant d'ici, généreusement nappé d'une sauce sucrée.

Crème brûlée

Délicate crème à la vanille sous une croûte de sucre caramélisée.

Gâteau au fromage à la mangue

Gâteau au fromage à la mangue, sur croûte de biscuits Graham au gingembre, garni de flocons de noix de coco et d'un coulis à la mangue.

HÔTEL CHÂTEAU ROBERVAL

L'ABORDAGE

LE BISTRO DU CHÂTEAU

MENU *Desserts*

Pouding chaumeur ..... **10 $**
Un classique réconfortant d'ici, généreusement nappé d'une sauce sucrée.

Crème brûlée ..... **10 $**
Délicate crème à la vanille sous une croûte de sucre caramélisée.

Gâteau au fromage à la mangue ..... **12 $**
Gâteau décadent au fromage et à la mangue, doté d'une croûte de biscuits Graham épicés au gingembre. Garni d'un fondant onctueux, de flocons de noix de coco et d'un coulis à la mangue.

Café, thé inclus

HÔTEL CHÂTEAU ROBERVAL

L'ABORDAGE

LE BISTRO DU CHÂTEAU

MENU *Enfant*

Lanières de poulet
Servi avec frites et sauce BBQ Beemer

Spaghetti
Spaghetti, sauce à la viande

Poutine
Frites, fromage en grain et sauce brune

General Tao
Poulet croustillant, riz calrose, julienne de légume

Ailes de poulet (4)
Servi avec frites et sauce BBQ Beemer

16 $

Breuvage + crème glacée Inclus

(11 ans et moins - gratuit pour les moins de 5 ans)

HÔTEL CHÂTEAU ROBERVAL

L'ABORDAGE

LE BISTRO DU CHÂTEAU

Breuvages

beverages

Sans-alcool

Thé, café, lait, jus / tea, coffee, milk, juice	2.50 $
boisson gazeuses / soft drinks	3.00 $
Eau perrier / Perrier water	3.00 $

Bières / Beers

Bière en fut / Draft **(10 oz/30 cl)**	7.25 $
Bière en fut / Draft **(20 oz/60 cl)**	10.25 $
Pichet	23.75 $
Bière canadienne / regular beer	7.25 $
Bière importée / imported beer	9.00 $

Notre bière locale / Our local beer

Blanche	11.50 $
Rousse	11.50 $
Blonde	11.50 $

BEEMER
BRASSERIE & DISTILLERIE

Cocktails

Pina colada	10.50 $
Margarita	10.50 $
Dry martini	10.50 $
Cosmopolitain	10.50 $
Sex on the beach	10.50 $
sangria (rouge ou blanche)	8.00 $
Pichet sangria (rouge ou blanche)	27.00 $

Apéritifs / alcools

Martini blanc, rouge, moitié	6.09 $
St-Raphaël Doré	6.09 $
Pineau des charentes	6.09 $
Ricard	6.09 $
Bloody Cesar	10.00 $
Palm Bay - Smirnoff	9.25 $

Digestifs / alcools

Fort Régulier	6.09 $
Amaretto	6.09 $
Bailey's tia maria	6.09 $
Crème de menthe	6.09 $
Cognac	7.00 $
Grand marnier	7.00 $
Café arômatisé	10.00 $
Café brésilien	10.00 $
Café Bailey's	10.00 $
Café espagnol	10.00 $

L'ABORDAGE

LE BISTRO DU CHÂTEAU

Les vins *Du château*

Vins maisons

Vins Blanc : Cliff 79, chardonnay, Australie — **30.50 $**

Vins Rouge : Cliff 79, Cabernet Chiraz, Australie — **30.50$**

Verre - 8$ **¼ de litre - 13 $** **½ Litre - 17$**

Vins Blancs

Ruffino lumina delle venezie, pinot grigio, italie	44.50 $
Mouton cadet, bordeaux, France	54.00 $
Kim crawford, sauvignon blanc Malborough, N-Z	56,00 $

Vins Rouges

Cazale viel vieilles vignes, pays d,Oc, France	43.00 $
Baron Philippe de rothschild, pays d'Oc, France	43.50 $
Mouton Cadet, Bordeaux, france	54.00 $
Château plagnac cru bourgeois, medoc, france	54.00 $
Rhonéa rasteau ortas, tradition, france	55.50 $
pétales oyosos larose, okanagan valley, canada	99.00 $

Vins Rosés

Listel terres du midi, Grain de gris, france	47.95 $

Vins mousseux / Champagne

Fiol Prosecco, Italie	48.00 $
Nicolas feuillatte, france	152.00 $
Veuve Clicquot ponsardin, france	215.00 $

Les demi-bouteilles

Vins blanc

Cellier des dauphins ..... prestige, france (250 ml0	15 .00 $
Les jamelles, sauvignon blanc ..... pays d'Oc, France (250 ml)	15.00 $
MOUTON CADET, ... bordeaux, france	26.00 $
KIM CRAWFORD, ... sauvignon blanc malborough, n-z	28.00 $

Vins rouges

Cellier des dauphins ..... prestige, france (250 ml)	15.00 $
Paul sapin ..... just merlot, france (250 ml)	16.50 $
MOUTON CADET , ... bordeaux, france	28.00 $
Ruffino Cianti, ... Italie	26.00 $

15% *de rabais*

Profitez de 15 % de rabais sur votre première heure de jeu, sur présentation de votre facture du restaurant, au Salon de quilles de Roberval, situé au sous-sol de l'Hôtel Château Roberval, sur réservation au 418-765-0117.

HÔTEL CHÂTEAU ROBERVAL