


260°


RESTO • BAR • TERRASSE

POUR DÉBUTER

- | | | |
|--|---|-------|
| Potage du jour - <i>Soup of the day</i> |  | 6.00 |
| Frites et mayo maison - <i>Homemade fries and mayo</i> |    | 6.00 |
| Soupe à l'oignon à la bière d'ici, fondant de fromages des Laurentides, piment d'Espelette
<i>Local beer onion soup, Laurentians cheese fondant, Espelette pepper</i> | | 11.00 |
| Salade César grillée - <i>Grilled caesar salad</i> | | 11.00 |
| Salade de bébé kale, vinaigrette ranch au yaourt
<i>Baby kale salad, yogurt ranch dressing</i> |   | 12.00 |
| Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée
<i>Crispy shrimps, spicy mayo</i> |  | 14.00 |
| Petite assiette de charcuteries, olives, moutarde et marinades
<i>Small plate of cured meats, olives, mustard and pickles</i> |   | 15.00 |
| Tartare de saumon, sésame, avocat, gingembre (+2.00 en forfait)
<i>Salmon tartare, sesame, avocado, ginger</i> |  | 14.00 |
| Tartare de bœuf du Québec, ketchup aux shiitakes (+3.00 en forfait)
<i>Québec beef tartare, shitakee ketchup</i> |   | 15.00 |
| Brie flambé au Grand Marnier, pacanes (+10.00 en forfait)
<i>Grand Marnier brie flambé, pecans</i> |  | 21.00 |
| Nachos gratinés et ses accompagnements (+5.95 en forfait)
<i>Cheese nachos with its side dish</i> |   | 19.00 |
| - avec poulet - <i>With chicken</i> (+12.00 en forfait) | | 23.00 |

ENSUITE

NOS VERDURES GOURMANDES

- | | | |
|---|---|-------|
| Notre César poulet grillé - <i>Our grilled chicken caesar</i> | | 23.00 |
| Salade gourmande de roquette, betteraves, pacanes, pommes et chèvre d'ici
<i>Gourmand arugula salad, with beet, pecans, apples and local goat cheese</i> |  | 19.00 |








PLATS PRINCIPAUX

- | | | |
|--|--|-------|
| Pizza à la courge musquée, crème, fromage bleu, pancetta
<i>Butternut squash pizza with cream, blue cheese and pancetta</i> | | 19.00 |
| Pizza au prosciutto fumé, mozzarella di bufala et roquette
<i>Smoked prosciutto pizza with mozzarella di bufala and arugula</i> | | 19.00 |
| La pâte du moment - <i>Pasta of the day</i> | | 19.00 |




260°

RESTO • BAR • TERRASSE

PLATS PRINCIPAUX (suite)

- La poutine de l'Estérel, sauce aux champignons sauvages  19.00
et cassis Mona & Filles *Estérel's poutine, wild mushroom and black currant sauce*
- Burger de bœuf l'Estérel, flanc de cochon rôti, fromage Wabasse, frites avec mayonnaise à la fleur d'ail 19.50
Estérel beef burger, roast pork belly, Wabassée cheese, fries with garlic flower mayo
- Poulet de Cornouailles croustillant (+6.00 en forfait)   28.00
servi avec frites et sauce aux champignons
Crispy Voltigeurs farm cornish hen, served with fries and mushroom sauce
- Tartare de saumon, sésame, avocat, gingembre (+8.00 en forfait)  30.00
Salmon tartare, sesame, avocado, ginger
- Tartare de bœuf du Québec, ketchup aux shiitakes (+8.00 en forfait)   30.00
Québec beef tartare, shiitake ketchup
- Fish & chip de morue, salade de choux rouge, (+6.00 en forfait) 28.00
sauce tartare et lime
Cod fish & chip, red cabbage slaw, tartar sauce and lime
- Steak & frites, beurre composé (+20.00 en forfait)  38.00
Steak & fries, compound butter
- Ardoise à partager (tapas pour deux personnes) (+15.00 en forfait, par pers., pour 2) 72.00
Sharing platter (tapas for two people)

ET POUR FINIR...

- Salade de fruits frais et sorbet à la mangue-argousier 9.95
Fresh fruit salad, mango and sea buckthorn sorbet
- Crèmeux au chocolat Valrhona et petits fruits  9.95
Valrhona chocolate crèmeux, berries
- Cake noisette, caramel salé au rhum Chic Choc 9.95
Hazelnut cake and salted Chic Choc rum caramel
- Crème brûlée à la vanille - *Vanilla "Crème brûlée"*  9.95
- Assiette de fromages du terroir - *Regional cheeses platter* (+9.95 en forfait) 15.00

Sans lactose  Sans gluten  Végétariens Taxes et service en sus - *Taxes and service extra*