

# MENU LE WAKE

SERVI TOUS LES JOURS, DÈS 14H00

 OPTION VÉGÉTARIENNE

 INFORMEZ-VOUS AUSSI POUR NOS  
OPTIONS SANS GLUTEN.

## LA MISE À L'EAU

 POTAGE DU MOMENT 5 | SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE NOIRE DE CHAMBLY GRATINÉE 9

## LE WAKEBOARD

 **BRUSCHETTA (4)** 8  
Formule classique avec tomates, basilic, huile d'olive et fromage Grana Padano, servi sur croûtons aux herbes

**FISH CAKE** 12  
Confiture de tomates cerises et thym, mâche à l'huile de citron

 **FONDUE AU FROMAGE DU TERROIR** 13  
Compote de fruits confits, gel de canneberges et verdurette

**TARTARE DE BŒUF 3 OZ** 14  
Chorizo le Scott, tapenade de tomates séchées, moutarde à l'estragon et fromage Grana Padano

**TERRE & MER** 15  
Flanc de porc croustillant, laqué à l'érable, crevettes poêlées au beurre à l'ail et vin blanc, accompagné d'une purée de panais à l'oignon brûlé

**AILES DE POULET** 0.5 LBS (4-6 AILES) | 8 1 LBS (8-12 AILES) | 15  
De la ferme des Voltigeurs. Choix de sauce: Bourbon BBQ - Buffalo - Général Tao

**POUTINE LE WAKE** 1/2 | 8 15  
Frites à la bière, sauce maison, fromage en grains de La Bourgade

**EXTRA SMOKED-MEAT DE LA FERME JANOLE** 6

**CARPACCIO DE BŒUF** 16  
Balsamique à la truffe, fromage Grana Padano et roquette

**GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE** 16  
Salade de fenouil à l'orange, oignons rouges marinés, yogourt à la ciboulette

**RILLETTE DE CANARD CONFIT ET FOIE GRAS** 18  
Gel de framboise à l'érable, figues fraîches, compote d'oranges au Grand Marnier, croûtons de ciabatta

## LE JARDIN DU DOMAINE

 **LA CÉSAR** 1/2 | 8 14  
Vinaigrette maison

**AVEC POULET** 17

 **LA BETTE** 1/2 | 8 14  
Salade de betteraves, fromage de chèvre et pacanes

**LA TIÈDE AU CANARD CONFIT** 18  
Fruits séchés, betteraves croquantes, amandes rôties, vinaigrette à l'érable

**LE BOL SANTÉ** 19  
Salade mesclun, juliennes de carottes, poivrons, oignons rouges, maïs, fèves noires, tomates cerises, concombres, tortillas croustillantes, vinaigrette crémeuse avocat-lime

**CHOIX DE PROTÉINE: POULET, BŒUF OU CREVETTES**



## DU PAIN SUR LA PLANCHE

CES PLATS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE VERTE.

### QUESADILLAS DE PORC EFFILOCHÉ ET 3 FROMAGES

Pepper Jack, mozzarella et cheddar, servi avec guacamole et crème sure

16

### CLUB RANCH

Poitrine de poulet marinée, sauce ranch maison, bacon, laitue, tomates et pain ciabatta

16

### SMOKED MEAT DE LA FERME JANOLE

Viande fumée de la ferme Janole, cornichons maison, pain de seigle marbré

17

### VÉGÉ BURGER

Boulette végétarienne, fromage Pepper Jack, guacamole, laitue, tomates et oignons rouges

17

### BURGER LE WAKE

Bœuf, oignons confits au vin rouge, bacon, cheddar fort de l'île-aux-Grues, pain brioché

18

### BURGER GAULOIS AU SANGLIER

Mayonnaise à la moutarde de Meaux et érable, fromage fumé Le Calumet, champignons poêlés et oignons frits

21

CHANGEZ LA  
SALADE VERTE EN  
**SALADE CÉSAR**  
POUR 2,25\$  
ou  
VOS FRITES EN  
**POUTINE**  
POUR 3,25\$.

## LE BASSIN À PÂTES

### LASAGNE À LA VIANDE

Sauce bolognaise maison, ricotta, gratinée au parmesan et mozzarella

17

### PAPPARDELLE AU BŒUF BRAISÉ

Réduction de jus de cuisson, champignons, copeaux de fromage Grana Padano

19

### LINGUINE AU PESTO

Poulet, sauce crémeuse au pesto, tomates séchées et roquette

21

### FETTUCCINE AUX FRUITS DE MER

Pétoncles, crevettes, moules, sauce crémeuse au pernod, parmesan

25

EXTRA  
PAIN À L'AIL  
GRATINÉ  
POUR 5\$

## TERRE ET MER

### POITRINE DE POULET FORESTIÈRE

Poitrine de poulet grillée, riz aux fines herbes, sauce aux champignons et légumes du moment

23

### CÔTES LEVÉES DE PORC

17 oz, sauce bourbon BBQ, avec frites et salade

25

### SAUMON LAQUÉ À L'ÉRABLE

Riz aux fines herbes et légumes du moment

26

### TARTARE DE BŒUF 6 OZ

Chorizo le Scott, tapenade de tomates séchées, moutarde à l'estragon et Grana Padano, avec frites et salade

27

### MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL ET POIVRE ROSE

Purée de topinambour fumé, gel de canneberges au romarin, légumes du moment

27

### OSSO BUCO DE CERF ROUGE DES APPALACHES

Orge poêlé aux lardons et légumes racines, jus réduit au porto et légumes du moment

32

### STEAK DE THON EN CROÛTE D'ÉPICES À L'ARGOUSIER

Purée de pommes de terre à l'ail noir et choux de Bruxelles rôtis au beurre

34

BAVETTE 7 OZ | 28



NEW YORK 10 OZ | 35



FILET MIGNON 6 OZ | 39

Les pièces de viande sont servies avec pommes de terres Gabrielle confites, un choix de sauce et légumes du moment

SAUCES AU CHOIX : Sauce au porto & échalotes | Sauce aux poivres sauvages

EXTRA  
CREVETTES (5)  
POUR 8\$