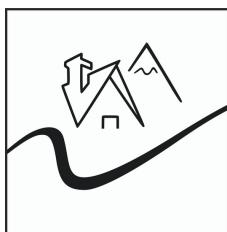


MENU

Restaurant

L'ÉTERNEL SPA



ENTRÉES

Potage du moment, *pain et beurre aromatisé* 18

Soupe à l'oignon gratinée, *fumée bière et érable* 18

* **Salade césar au poulet**, *amandes rôties et sauce maison* 22

Bouchées fondantes aux cinq fromages, *salade roquette, pignons et vinaigrette balsamique* 26

✿ **Poutine de grelots et canard confit du Lac Brome**, *fromage Fontina et sauce demi-glace bbq* 29

Feuilleté Caprese revisité, *bocconcini, tomates, raisins, mayo basilic et graines de sésame* 26

PLATS

* (🌾) **Bol poké au tartare de saumon**, *tobiko sur vermicelle de riz et sauce wafu* 36

(🌾) **Pavé de saumon**, *laque à l'argousier et orange, poivre rose, légumes verts et deux riz à la fleur d'ail* 41

Poulet croustillant gratiné au brie, *sur nid de pâtes, sauce champignons sauvages, oignon perlés et poivre vert* 39

✿ **Cuisse de canard confit du Lac Brome**, *lentement mijotée aux épices marocaines, servie sur un couscous parfumé* 43

(🌾) **Soupe minestrone gratinée**, *mozzarella et parmesan, tomates italiennes, pâtes, courgette, carotte, céleri, lentilles rouges, fines herbes, servie avec pain et beurre* 31

✿ *Produit du Québec*

(🌾) *Sans gluten / Peut être décliné sans gluten*

* *Version végétarienne disponible, sur demande*

/Prix en dollars canadiens, taxes et service en sus

A PARTAGER

- Brie fondant abricots séchés, amande et miel**, *servie avec croûtons et salade* 33
- Brie fondant tomates séchées pesto basilic**, *pignons, servie avec croûtons et salade* 33
- * **Nachos au poulet tex-mex**, *olives noires, oignon rouge, oignon vert, poivrons, tomates, maïs, cheddar, mozzarella, salsa et crème sûre* 43
- Planche de fromage et charcuterie**, *terrinerie, produits régionaux, servie avec fruits frais et séchés, raisins, cornichons, confit d'oignon, confiture maison, noix et panier de croûtons et pains* 56

DESSERTS

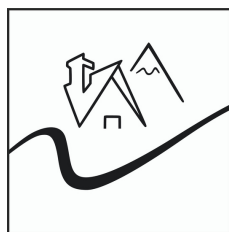
- Gâteau fromage framboises et pistaches**, *crème chantilly, pâte de pistaches, coulis framboises, petits fruits et copeaux de chocolat noir* 16
- Tiramisu**, *coulis café chocolat noir, crème chantilly, petits fruits et copeaux chocolat* 18
- Fondant au chocolat noir maison**, *crème glacée vanille, petits fruits, coulis de fruits, copeaux de chocolat noir* 18
- Ⓢ **Rafale triple chocolat**, *crème chantilly, petits fruits, coulis de fruits, copeaux chocolat noir* 17

MENU

Restaurant

ENGLISH VERSION

L'ÉTERNEL SPA



STARTERS

	Soup of the day , <i>served with bread and herb butter</i>	18
	French onion soup , <i>beer and maple smoked, topped with melted cheese</i>	18
*	Chicken caesar salad , <i>roasted almonds and house-made dressing</i>	22
	Five-Cheese Melted Bites , <i>arugula salad, pine nuts and balsamic vinaigrette</i>	26
	Fingerling potato poutine with Lac Brome confit duck , <i>Fontina cheese and BBQ demi-glace</i>	29
	Reimagined Caprese Puff Pastry , <i>bocconcini, tomatoes, grapes, basil mayonnaise and sesame seeds</i>	26

MAIN COURSES

	Salmon tartare poké bowl , <i>tobiko over rice vermicelli with wafu sauce</i>	36
	Seared salmon fillet , <i>sea buckthorn and orange glaze, pink peppercorns, green vegetables and garlic-flower rice duo</i>	41
	Crispy chicken gratinated with brie , <i>served on a bed of pasta with wild mushroom sauce, pearl onions and green peppercorn</i>	39
	Lac Brome confit duck leg , <i>slowly braised with Moroccan spices, served over fragrant couscous</i>	43
Ⓢ	Gratinated minestrone soup , <i>mozzarella and parmesan, Italian tomatoes, pasta, zucchini, carrot, celery, red lentils and fresh herbs, served with bread and butter</i>	31



Product of Quebec



May be prepared gluten-free upon request



Vegetarian version available upon request

/Prices in Canadian dollars, taxes and service not included

TO SHARE

- Melted brie with dried apricots**, *Almonds and Honey, served with crostini and salad* 33
- Melted brie with sun-dried tomatoes**, *Basil Pesto and Pine Nuts, served with crostini and salad* 33
- * **Tex-Mex chicken Nachos**, *black olives, red onion, green onion, bell peppers, tomatoes, corn, cheddar, mozzarella, salsa and sour cream* 43
- Cheese & Charcuterie board**, *terrines and regional products, served with fresh and dried fruit, grapes, pickles, onion confit, house-made jam, nuts, and a basket of crostini and breads* 56

DESSERTS

- Raspberry & pistachio cheesecake**, *whipped cream, pistachio paste, raspberry coulis, fresh berries and dark chocolate shavings* 16
- Tiramisu**, *coffee and dark chocolate coulis, whipped cream, fresh berries and dark chocolate shavings* 18
- House-made dark chocolate lava cake**, *vanilla ice cream, fresh berries, fruit coulis and dark chocolate shavings* 18
-  **Triple chocolate delight**, *whipped cream, fresh berries, fruit coulis and dark chocolate shavings* 17



Product of Quebec



May be prepared gluten-free upon request



Vegetarian version available upon request

/Prices in Canadian dollars, taxes and service not included