



Panoramique

Terrasse. Resto. Vue.

Panier de frites <i>Basket of french fries</i>	8
Ailes de poulet (6 12) <i>Chicken wings (6 12)</i>	14 24
Salade mesclun, légumes croquants, noix de Grenoble  EXTRA : Poitrine de poulet ou saumon ou tofu mariné grillé ou magret fumé +10\$ <i>Mesclun salad, crunchy vegetables, walnuts</i> <i>EXTRA : Grilled chicken breast or salmon or marinated tofu or smoked duck breast +\$10</i>	18
Poutine classique <i>Classic Poutine</i>	22
Nachos, olives, piments, fromage, guacamole, salsa et crème sure  <i>Nachos, olives, chili, cheese, guacamole, salsa and sour cream</i>	24
Burger de bœuf, bacon, fromage Oka, salade, tomate, oignon, mayonnaise aux pickles, frites <i>Beef burger, bacon, Oka cheese, salad, tomato, oignon, pickle mayonnaise, French fries</i>	28
Salade de homard et crevettes aux agrumes <i>Citrus lobster and shrimp salad</i>	48

GRILLADES | ON THE GRILL

Poitrine de poulet marinée et grillée, sauce BBQ <i>Grilled marinated chicken breast, BBQ sauce</i>	28	Pavé de saumon frais grillé, sauce vierge <i>Grilled fresh salmon steak, virgin sauce</i>	30
Bavette de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel à l'estragon <i>Grilled flank steak with tarragon maître d'hôtel butter</i>	35	Suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	Sur demande <i>On demand</i>
Grillades servies avec frites <i>Served with French fries</i>			

PIZZA

MARGARITA - Tomate, fior di latte, basilic <i>MARGARITA - Tomato, fior di latte, basil</i>	19
PEPPERONI - Tomate, mozzarella, pepperoni, origan <i>PEPPERONI- Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano</i>	22
4 FROMAGES - Tomate, mozzarella, fior di latte, gorgonzola, parmesan  <i>4 CHEESES - Tomato, mozzarella, fior di latte, gorgonzola, parmesan</i>	24
4 SAISONS - Tomate, artichauts, champignons, poivrons, épinards, olives  <i>4 SEASONS - Tomato, artichoke, mushroom, bell pepper, spinach, olive</i>	24
PROSCIUTTO - Tomate, mozzarella, prosciutto, roquette, balsamique <i>PROSCIUTTO - Tomato, mozzarella, prosciutto, arugula, balsamic</i>	26
SAUMON (pizza blanche) - Crème citronnée, saumon fumé, câpres frits, roquette <i>SALMON (white pizza) - Lemon cream, smoked salmon, fried capers, arugula</i>	26
PIZZA DU CHÂTEAU (pizza blanche) - Canard confit, crème fraîche, oignons caramélisés, fior di latte, noix de Grenoble rôties au miel, figues macérées au porto et orange, roquette, réduction balsamique <i>CHÂTEAU PIZZA (white pizza) – Confit duck, sour cream, caramelized onions, fior di latte, honey-roasted walnuts, figs macerated in port and orange, arugula, balsamic reduction</i>	28

Changer pour une croûte de pizza au chou-fleur +2\$
Change for a cauliflower pizza crust +\$2

DESSERTS

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	12	Barres glacées <i>Ice cream bars</i>	3 - 7
			Sur demande <i>On demand</i>

COCKTAILS

BLOODY CAESAR Vodka, clamato, Worcestershire, raifort, tabasco <i>Vodka, clamato, Worcestershire, horseradish, tabasco</i>	14	MARGARITA ET PIMENT CHAUD Tequila, lime, jalapeño <i>Tequila, lime, jalapeño</i>	14
ROMÉO COLLINS Gin, lime, concombre, menthe <i>Gin, lime, cucumber, mint</i>	14	OLD FASHION Bourbon Bulleit <i>Bulleit bourbon</i>	14
SOMBRE ET TEMPÊTE Rhum épicé, lime, bière de gingembre, menthe <i>Spiced rum, lime, ginger beer, mint</i>	14	BOURBON LIMONADE Bourbon, gin, averna, citron, basilic <i>Bourbon, gin, averna, lemon, basil</i>	15
AMARETTO SOUR Amaretto Avril, citron, angostura <i>Avril amaretto, lemon, angostura</i>	14		

COCKTAILS GLACÉS | FROZEN COCKTAILS

14

PIÑA COLADA Rhum, noix de coco, ananas <i>Rhum, coconut, pineapple</i>	MOJITO Classique, Fraise, Mangue, Pêche <i>Classic, Strawberry, Mango, Peach</i>
DAIQUIRI Hemingway, Fraise, Mangue, Pêche <i>Hemingway, Strawberry, Mango, Peach</i>	MOSCOW MULE Vodka, lime, angostura, bière de gingembre <i>Vodka, lime, angostura, ginger beer</i>
MARGARITA Classique, Rosalita, Fraise, Mangue, Pêche <i>Classic, Rosalita, Strawberry, Mango, Peach</i>	BOMBAY SAPPHIRE LIMONADE Gin Bombay Sapphire, citron <i>Bombay Sapphire gin, lemon</i>

BIÈRE | BEER

EN FÛT DRAFT BEER	12 oz	20 oz	EN CANETTE CANNED BEER	
Coors Light	8	13	Blonde du Château	11
Brasseur de Montréal IPA	8	13	Blue Moon	11
Heineken	8	13	Brasseur de Montréal rousse	11

SANS ALCOOL | ALCOHOL FREE

Heineken	11
----------	----

MOCKTAILS & MOCKTAILS GLACÉS

MOCKTAILS & FROZEN MOCKTAILS

9

MOCKTAIL MAISON

Homemade mocktail

VIRGIN MARGARITA GLACÉE

Classique, Fraise, Mangue, Pêche, Ananas

FROZEN VIRGIN MARGARITA

Classic, Strawberry, Mango, Peach, Pineapple

VIRGIN DAIQUIRI GLACÉ

Fraise, Mangue, Pêche, Ananas

FROZEN VIRGIN DAIQUIRI

Strawberry, Mango, Peach, Pineapple

ATYPIQUE CLASSIQUE OU GLACÉ

Classic or frozen Atypical

VIRGIN PIÑA COLADA GLACÉE

Noix de coco, ananas

FROZEN VIRGIN PIÑA COLADA

Coconut, pineapple

VIRGIN MOJITO GLACÉ

Classique, Fraise, Mangue, Pêche

FROZEN VIRGIN MOJITO

Classic, Strawberry, Mango, Peach

VIN | WINE

VIN BLANC | WHITE WINE

Trebbiano d’Abruzzo, Valle Martello, Italie

Reciente, Rioja, Espagne

Sauvignon Blanc, La Brune & Fils, France

VIN ROUGE | RED WINE

Montepulciano d’Abruzzo, Valle Martello, Italie

Ribera Del Duero, Convento Oreja, Espagne

Pinot Noir, Lucien Albrecht, Alsace, France

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

Cheverny, Domaine Sauger, France

5 oz

Verre | Glass

13

Bouteille | Bottle

60

VIN MOUSSEUX | SPARKLING WINE

Kraemer, blanc de blancs, France

5 oz

Verre | Glass

11

Bouteille | Bottle

50

SANGRIA

Rouge, blanche ou rosée

Red, white or rosé

Pichet | Pitcher

35

MOCKTAILS & MOCKTAILS GLACÉS

MOCKTAILS & FROZEN MOCKTAILS

9

MOCKTAIL MAISON <i>Homemade mocktail</i>	ATYPIQUE CLASSIQUE OU GLACÉ <i>Classic or frozen Atypical</i>
VIRGIN MARGARITA GLACÉE Classique, Fraise, Mangue, Pêche, Ananas	VIRGIN PIÑA COLADA GLACÉE Noix de coco, ananas
FROZEN VIRGIN MARGARITA <i>Classic, Strawberry, Mango, Peach, Pineapple</i>	FROZEN VIRGIN PIÑA COLADA <i>Coconut, pineapple</i>
VIRGIN DAIQUIRI GLACÉ Fraise, Mangue, Pêche, Ananas	VIRGIN MOJITO GLACÉ Classique, Fraise, Mangue, Pêche
FROZEN VIRGIN DAIQUIRI <i>Strawberry, Mango, Peach, Pineapple</i>	FROZEN VIRGIN MOJITO <i>Classic, Strawberry, Mango, Peach</i>

VIN | WINE

	5 oz	
VIN BLANC WHITE WINE	Verre Glass	Bouteille Bottle
Trebbiano d’Abruzzo, Valle Martello, Italie	13	60
Reciente, Rioja, Espagne	13	60
Sauvignon Blanc, La Brune & Fils, France	13	60
VIN ROUGE RED WINE		
Montepulciano d’Abruzzo, Valle Martello, Italie	13	60
Ribera Del Duero, Convento Oreja, Espagne	13	60
Pinot Noir, Lucien Albrecht, Alsace, France	13	60
VIN ROSÉ ROSÉ WINE		
Cheverny, Domaine Sauger, France	13	60
VIN MOUSSEUX SPARKLING WINE		
Kraemer, blanc de blancs, France	11	50
SANGRIA	Pichet Pitcher	
Rouge, blanche ou rosée	35	
<i>Red, white or rosé</i>		



Panoramique

Terrasse. Resto. Vue.

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

22\$

Enfants de 6 à 12 ans
Children from 6 to 12

Plus taxes et service
Plus taxes and gratuities

Gratuit pour les enfants de 0 à 5 ans à l'achat d'un repas adulte
Free for children from 0 to 5 with the purchase of an adult meal

Inclut un plat principal, le dessert et un choix de jus ou liqueur.
Includes one main course, dessert and choice of juice or soft drink.

PLATS | MAINS

Poitrine de poulet grillée et frites
Grilled chicken breast and fries

Saumon grillé et frites
Grilled salmon and fries

Pizza Margarita (tomate, mozzarella et origan)
Pizza Margherita (tomato, mozzarella and oregano)

Pizza Reine (tomate, fromage, jambon forêt noire et origan)
Pizza Reine (tomato, cheese, black forest ham and oregano)

DESSERTS

Barre glacée
Popsicle