



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\$ <i>Change for a cauliflower pizza crust + \$2</i>	

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 14

CHÂTEAU-BROMONT BLOODY CAESAR

Bourbon, Clamato, Worcestershire, tabasco, épices à steak

Bourbon, Clamato, Worcestershire, Tabasco, steak spices

ROMÉO COLLINS

Gin, lime, concombre, menthe

Gin, lime, cucumber, mint

SOMBRE ET TEMPÊTE

Rhum épicé, lime, bière de gingembre, menthe

Spiced rum, lime, ginger beer, mint

OLD FASHION

Bourbon Bulleit

Bulleit bourbon

SOURS

Au choix/Your choice : Pisco, Amaretto, whisky, New-York ou Campari Gin

SPRITZ

Au choix/Your choice : Aperol ou St-Germain

MARTINIS

Au choix/Your choice : Classique, Espresso, Limoncello, Appletini ou Lychee

PALOMA DU CHÂTEAU

Tequila, Galliano, jus de lime, sirop simple, jus de pamplemousse

Tequila, Galliano, lime, simple sirup, grapefruit juice

PAPER PLANE

Bourbon, Aperol, Amaro, jus de citron

Bourbon, Aperol, Amaro, lemon juice

COCKTAILS GLACÉS | FROZEN COCKTAILS 14

PIÑA COLADA

Rhum, noix de coco, ananas

Rhum, coconut, pineapple

DAIQUIRI

Hemingway, Fraise, Mangue ou Pêche

Hemingway, Strawberry, Mango or Peach

MARGARITA

Classique, Rosalita, Fraise, Mangue ou Pêche

Classic, Rosalita, Strawberry, Mango or Peach

MOJITO

Classique, Fraise, Mangue ou Pêche

Classic, Strawberry, Mango or Peach

MOSCOW MULE

Vodka, lime, angostura, bière de gingembre

Vodka, lime, angostura, ginger beer

BOMBAY SAPPHIRE LIMONADE

Gin Bombay Sapphire, citron

Bombay Sapphire gin, lemon

BIÈRE | BEER

EN FÛT | DRAFT BEER

	12 oz	20 oz	Pichet
Coors Light	8	13	32
Brasseur de Montréal IPA	8	13	32
Heineken	8	13	32

EN CANETTE | CANNED BEER

Blonde du Château	12
Blue Moon	12
Brasseur de Montréal rousse	12

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

MOX
Choix parmi nos 5 saveurs
Choice among our 5 flavors

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

Verre | Glass (5oz) 13

Bouteille | Bottle 52

VIN BLANC | WHITE WINE

Adéla de Pagoes, Vinho Regional, Pennesula de Setubal, Portugal 2023
Pinot Grigio, Delle Venezia, G. Campagnola, Italie, 2023 (Bio)
Chardonnay, Don Nicanor, Nieto Senetiner, Argentine, 2022
Sauvignon Blanc, Don Nicanor, Nieto Senetiner, Argentine, 2022

VIN ROUGE | RED WINE

Rick & Roll, Domaine Breese, Sutton, Québec, 2024
Gamay, Moillard, Côteaux Bourguignons, France, 2023
Quid Pro Quo, Vinho Regional Alentejano, Portugal, 2021
Vinas Viejas De Paniza, Reserva, Carinena, Espagne, 2020

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

La Primizia, Delle Venezia, Italie, 2022

VIN MOUSSEUX | SPARKLING WINE

Prince de Richemont, Blanc de Blancs, Brut, France (Bio)

SANGRIA EN PICHET 35

Rouge, blanche ou rosée
Red, white or rosé