



Panoramique
Terrasse. Resto. Vue.

Panier de frites <i>Basket of french fries</i>	8
Ailes de poulet au barbecue maison (6 12) <i>Homemade barbecue chicken wings (6 12)</i>	14 24
Salade mesclun, légumes croquants, vinaigrette maison EXTRA : Poitrine de poulet grillée, saumon fumé au gin des Cantons, Magret de canard fumé, crevettes nordiques marinées ou fromage haloumi grillé +10\$ <i>Mesclun salad, crunchy vegetables, homemade vinaigrette</i> <i>EXTRA : Grilled chicken breast, Cantons gin-smoked salmon, smoked duck breast, marinated northern shrimp, or grilled haloumi cheese +\$10</i>	18
Nachos, olives, piments, fromage, guacamole, salsa et crème sure <i>Nachos, olives, chili, cheese, guacamole, salsa and sour cream</i>	21
Poutine classique ou sauce au poivre des dunes <i>Classic poutine or dune pepper sauce</i>	22
La Planche Fromages, charcuterie, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons <i>The Board Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons</i>	38

GRILLADES | ON THE GRILL

Burger de porc épicé, cheddar et piment, laitue, tomates et oignons <i>Spicy pork burger with cheddar and chili, lettuce, tomatoes, and onions</i>	24	Poulet de Cornouaille en crapaudine grillé, sauce au piment <i>Grilled Cornouaille chicken, served flat, with chili sauce</i>	30
Burger de bœuf wagyu, choix de fromage (cheddar fort ou Oka), tomates, oignons confits, salade et mayonnaise au sumac <i>Wagyu beef burger, choice of cheese (sharp cheddar or Oka), tomatoes, caramelized onions, lettuce, and sumac mayonnaise</i>	28	Filet d'épaule de bœuf grillée, beurre de poivrons rouge et paprika fumé <i>Grilled beef shoulder fillet with red pepper butter and smoked paprika</i>	30
Filet de truite grillée, huile aux herbes <i>Grilled trout fillet with herb oil</i>	30	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>	20
4 SAISONS - Tomate, artichauts, champignons, poivrons, épinards olives noires <i>4 SEASONS - Tomato sauce, artichokes, mushrooms, bell peppers, spinach, and black olives</i>	24
PROSCIUTTO - Tomate, fior di latte, prosciutto, roquette, balsamique <i>PROSCIUTTO - Tomato, fior di latte, prosciutto, arugula, balsamic</i>	26
VIANDES EN FOLIE - Tomate, fior di latte, capicollo, peppéroni casserta et lardons fumés <i>PEPPERONI- Tomatoes, mozzarella, capicollo, pepperoni from Caserta, and smoked bacon</i>	26
CALZONE DU CHÂTEAU - Tomate, fior di latte, champignons, saucisse de canard et sauge <i>CASTLE CALZONE - Tomato, mozzarella, mushrooms, duck sausage, and sage</i>	28
PIZZA BLANCHE AU SAUMON - Crème citronnée, saumon fumé au Gin des Cantons, câpres frits, roquette, huile aux herbes fraîches <i>WHITE PIZZA WITH SALMON - Lemon cream, Cantons gin-cured smoked salmon, fried capers, arugula, fresh herb oil</i>	28

Croûte de pizza au chou-fleur disponible sur demande
Cauliflower pizza crust available on demand

DESSERTS

Parfait glacé à l'érable <i>Maple ice cream parfait</i>	12	Barres glacées <i>Ice cream bars</i>	3 - 7
---	----	--	-------

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	EN CANETTE CANNED BEER	
Coors Light	8	13	32	Blonde du Château	12
Brasseur de Montréal IPA	8	13	32	Blue Moon	12
Heineken	8	13	32	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, Union Libre Blanc, Dunham, Québec, 2022

Sauvignon Blanc, Kiwi Cuvée, Domaine Labrune, Pays D'Oc, 2024

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

Le Rosé, Domaine Girouard, Sutton, Québec, 2024

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

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