

Bol de noix mélangées ou d'olives <i>A Bowl of mixed nuts or olives</i>	6
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

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, pepperoni 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, 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
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	12		

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

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

PLATS | MAINS

Filet de poulet grillé ou poulet frit avec frites
Grilled chicken breast or fried chicken with french fries

Pizza sur pain naan avec jambon et fromage
Pizza on naan bread with ham and cheese

Spaghetti sauce Napolitaine aux légumes
Spaghetti with Neapolitan sauce and vegetables

DESSERTS

Pop glacé (Lifesavers)
Lifesaveurs ice Pop