

## MENU À LA CARTE



### POUR COMMENCER + TARTARES

Croûtons de brie et lardons sur le grill, salade de roquette à l'huile citronnée et marmelade de bleuets		8\$
Salade César, laitue romaine, croûtons de pain à l'ail, bacon rôti et copeaux de parmesan 18 mois		9\$
<i>Caprese</i> : laitue roquette, concassé de tomates, bocconcini, huile d'olive et réduction balsamique		10\$
Calmar frit classique, émulsion piquante au sriracha, verdure et citron grillé		12\$
Tartare de saumon, câpres, citron, œufs de poisson volant, ciboulette, échalotes françaises, huile d'olive extra vierge et croûtons simples	Entrée Plat avec frites ou salade	14\$ 26\$

### SANDWICH, VIANDES ET POISSONS

Hot-dogs grillés (2) et frites		8\$
Spaghetti sauce à la viande ou sauce tomate et légumes, parmesan 18 mois		14\$
Club sandwich classique, poulet de grain, bacon, tomates de serre, laitue et mayo nature	Demi Complet	13\$ 16\$
Burger du Golf, bœuf Québec, pain grillé, cheddar Saint-Guillaume, oignons caramélisés, tomate, roquette et émulsion moutarde Dijon		15\$
Général Tao du Bistro 1929, riz basmati à la cardamome, sauté de légumes grillés et pousses du moment		18\$
Salade 1929 : Poulet manchon farci d'oignons caramélisés sur mesclun, suprêmes d'orange, graines de tournesol rôties, fraises et vinaigrette légère de balsamique à l'érable		19\$
Fish and chips de cabillaud de pêche responsable (3), mayo aux cornichons, zeste de citron, salade de chou vert, servi avec chips.		19\$
Sandwich au homard des Îles de la Madeleine, pain brioché, épinards, oignons verts, céleri branche, émulsion piquante et zeste de citron, servi avec frites		25\$

### UN PEU DE SUCRE

Tartelette au sucre, crème sure à la cassonade et crumble de pacanes		6\$
Crème brûlée classique à la vanille bourbon		6\$
Brownies déconstruits au chocolat noir, crémeux au chocolat noir, gel de framboises et crumble de cacao		6\$