

MENU **TAPAS**

**6\$**

**Panier de croustilles assaisonnées maison**

Basket of homemade seasoned chips

**Olives mixtes marinées**

Marinated mixed olives

**Calmars frits (10)**

Fried squid (10)

**Pilons de canard Louisiane (3 pilons)**

Louisiane style duck drumsticks (3 drumsticks)

**Salade de roquette et saumon fumé**

Smoked salmon & aragula salad

**Poutine de canard confit, sauce porto et framboises**

Duck confit poutine, porto & raspberries sauce

**Légumes grillés, balsamique et fromage de chèvre**

Grilled vegetables, balsamic & goat cheese

**Sélection de mignardises de notre pâtissière  
(3 morceaux)**

Selection of mini pastry from our pastry chef  
(3 pieces)

**BIÈRE EN FÛT (DRAFT BEER) DOMAINE HANDFIELD**

Verre (Glass) 16 oz / 470 ml. **8\$**

Pichet (Pitcher) 55 oz / 1.65 L. **20\$**

Bières domestiques (Domestic beers) **5.75\$**

Brasseurs du monde; blonde ou rousse (white, red) **6.25\$**

Farnham Ale & Lager (Pinte: Indian Pale Ale, Bitter) **8\$**

**COCKTAILS**

Cocktail du jour (Cocktail of the day) **7.25\$**

Sangria; verre (Glass) **8\$**

Sangria; pichet (Pitcher) **22\$**

Alcool (Alcohol) À partir de **7.50\$**

Digestif (Liqueur) À partir de **8.25\$**

**SANS ALCOOL (NON ALCOHOLIC)**

Eau de source (Spring water) **3\$**

Eau minérale (Mineral water) **4\$**

Boissons gazeuses (Soft drinks) **3\$**

Jus assortis (Fruit juices) **3\$**

Limonade maison (Homemade lemonade) **4\$**

Café, thé, tisanes (Coffee, tea, herbal tea) **3\$**

Cafés espresso, capuccino (Espresso, capuccino coffees) **4\$**

Cafés alcoolisés (Specialty coffees) **12\$**