



MONT GABRIEL
RESORT & SPA

Menu service aux chambres

Servi de 11h à 21h

(11h à 22h Vendredi & Samedi)

Composez 260

Frais de service aux chambres – 4 \$

Taxes & service en sus

Soupe à l'oignon à la bière noire Bio locale aux 3 fromages	8		
Soupe du Jour	6		
Salade César maison & copeaux d'Asiago	8/16		
Avec poulet grillé	18		
* Salade d'Épinards (oranges, graines de citrouille & de tournesol, oignons rouges & vinaigrette maison)	7/14		
* Salade verte et petits légumes, pousses & vinaigrette maison	7/14		
Camembert fondant (Noix, canneberges séchées, sirop d'érable pur du Québec, craquelins)	15		
* Crudités & trempette	8		
Cornichons frits, mayo épicée	8		
Ailes de poulet (8)	13		
Calmars frits & sauce marinara	15		
Poutine repas	13		
* Panier de frites maison, mayonnaise maison	5		
Ardoise de fromages & viandes froides du terroir, marinades maison, craquelins & fruits	17/23		
		Extras	
		Fromage Suisse, Bleu ou Cheddar	3
		Fromage Mozzarella	3
		Extra Bacon	3
		Extra viande fumée	5
		Extra poulet pop corn	5
		Poutine en remplacement	5
		* Accompagnement de salade verte	4
		Accompagnement de salade César	5
		* Avec pain sans gluten en remplacement	2
Pain Italien au jambon & fromage suisse, moutarde forte & potage du jour	12		
Pain Italien au poulet grillé & cheddar et potage du jour	13		
Sandwich de contre-filet de bœuf, moutarde ancienne, fromage suisse, laitue & tomates	14		
Sandwich de viande fumée, frites & cornichon	14		

Burger Mont-Gabriel & frites		17
(Champignons & oignons caramélisés, mayo épicée & fromage cheddar)		
Burger de Bison & frites (tomates, laitue, oignons caramélisés & fromage bleu)		20
Le Végé Burger (tomates, pousses & salade verte)		16
Plateau de Nachos (Salsa, poivrons, oignons, olives, crème sûre, cheddar & mozzarella)		15
Tartare aux 2 saumons, frites ou salade verte		18
Pizza 12 " Maison	Végétarienne ou garnie	22
	3 Fromages	20

De plus, à partir de 18h:

En table d'Hôte +7 \$ (Entrée & dessert du jour)

*Contre filet de bœuf grillé AAA et frites, sauce au poivre		24
*Crevettes (8) Gombola sur riz de choux fleur (Tomates, poivrons & ail)		25
Pâté Chinois de gibiers de la ferme PB à notre façon		18
Pâtes fraîches du jour, sauce bolognaise		16



La surprise du Chef	8
*Mousse au chocolat mi-amer	8
Gâteau au fromage, coulis aux fruits	8
*Salade de fruit maison	6

Demandez notre carte des vins

Il se pourrait qu'à certains moments, le service soit retardé dû à l'achalandage...

Merci de votre compréhension

*Options sans gluten

Ce menu est à titre indicatif seulement puisque les éléments

le composant varient au gré des saisons.*Nous ferons notre possible pour respecter vos restrictions en lien avec les allergies mais prenez note que, malgré nos efforts, tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes