

Apéro

NACHOS TOUT GARNI (SERVI AVEC SALSA ET CRÈME SÛRE) <i>Bruschetta, poivrons rouges, piments jalapenos, olives noires, sauce crémeuse au cheddar et Monterey Jack</i>	21
CALMARS FRITS AU PANKO <i>Poivre citronné, parmesan et sauce tartare maison</i>	22
CROUSTILLANTS DE POULET AUX ÉPICES CAJUN <i>Mayonnaise aux poivrons rouges rôtis</i>	14
AILES DE CHOU-FLEUR BUFFALO <i>Crème sûre, céleri, échalote verte, graines de sésame noir</i>	18
FRITES <i>Servies avec mayonnaise chipotle et régulière</i>	8
PLATEAU DE CHARCUTERIES <i>Terrine de campagne, salami de Gênes, prosciutto San Daniel, moutarde, cornichons, pain et grissini</i>	20
PLATEAU DE FROMAGES QUÉBÉCOIS <i>Noix, raisins rouges, fruits séchés, pain et grissini</i>	22
OLIVES MARINÉES <i>Au citron et fines herbes</i>	6
NOIX MÉLANGÉES <i>Épicées à l'érable</i>	6

Marmite

SOUPE DU JOUR <i>Inspiration de la cheffe</i>	9
SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE NOIRE <i>Gratinée</i>	15

Salades

JARDINIÈRE <i>Fines laitues, tomates cerises, maïs grillé, edamames, vinaigrette balsamique</i>	9
KALE ET POMME VERTE <i>Chou frisé, noix de Grenoble caramélisées, vinaigrette agrumes, soya, érable</i>	11
ATLANTIQUE <i>Saumon fumé de l'Atlantique, laitues acadiennes, oignons rouges marinés, câpres, huile d'olive extra vierge aux fines herbes et citron</i>	24
CÉSAR (EXTRA POULET GRILLÉ +8) <i>Cœurs de laitue romaine, vinaigrette aux anchois, croûtons à l'ail, câpres, chips de pancetta, œuf mollet et copeaux de parmesan</i>	24

Pizzas & Pâtes

CLASSICO	18
<i>Croûte maison 9po, sauce tomate, fromage, tomates fraîches et pesto</i>	
PROSCIUTTO	21
<i>Croûte maison 9po, roquette, câpres, réduction balsamique, copeaux de parmesan</i>	
SPÉCIALE DARLINGTON	23
<i>Croûte maison 9po, sauce aux 3 fromages, citron, estragon, porc effiloché, fromage de chèvre, roquette, champignons, oignons caramélisés</i>	
'MAC N'CHEESE'	18
<i>Pâtes en tire-bouchon, sauce crémeuse aux 4 fromages, bacon et échalotes vertes</i>	

Plats signature

BURGER COURTYARD (SERVI AVEC FRITES OU SALADE, EXTRA POUTINE +9)	27
<i>Galette de bœuf 7oz, pain brioché, fromage Oka, rondelles d'oignon, laitue, tomate, cornichon, bacon, mayonnaise chipotle</i>	
CLUB SANDWICH MEDITERRANÉEN (SERVI AVEC FRITES OU SALADE, EXTRA POUTINE +9)	28
<i>Poulet rôti, pain de maïs artisanal, laitue, tomate, pancetta, fromage de chèvre, mayonnaise de roquette, olives noires et tomates séchées</i>	
'FISH AND CHIPS' À LA BETTERAVE	30
<i>Aiglefin en tempura à la betterave, sauce tartare maison, frites de patates douces au paprika fumé</i>	
PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ AU COULIS DE MENTHE ET PERSIL	41
<i>Risotto de quinoa biologique à la féta, tomates noircies, kale frit et micro-pousses</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE À LA FORESTIÈRE	36
<i>Cuit à basse température, purée de pommes de terre au fromage en grains, estragon et zestes de citron, légumes du moment</i>	
POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ À L'ÉRABLE	21
<i>Frites de patates douces, fromage en grains, sauce l'érable et échalote confite</i>	
CONTREFILET DE BŒUF À LA BORDELAISE	43
<i>Bœuf black Angus AAA 8oz sur le grill, épices à steak de Montréal, pomme de terre au four, cheddar fumé, crème sûre avec bacon et ciboulette, mini légumes grillés</i>	

Gourmandises

GÂTEAU AU FROMAGE STYLE NEW-YORK	12
<i>Coulis de baies rouges</i>	
POUDING CHÔMEUR SIGNATURE	14
<i>Cheddar fumé et whisky à l'érable</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR	12
<i>Tuile-dentelle au citron et sésame</i>	
VERRINE DE GÂTEAU AUX CAROTTES ET CRUMBLE À LA CANNELLE	9
<i>Crémage au fromage à la crème vanillé, tagliatelles de carottes glacées à l'anis étoilé</i>	

To share

ALL-DRESSED NACHOS (SERVED WITH SALSA AND SOUR CREAM)	21
<i>Bruschetta, red peppers, jalapeno peppers, black olives, cheddar and Monterey Jack creamy sauce</i>	
PANKO FRIED CALAMARI	22
<i>Pepper, lemon, parmesan and homemade tartare sauce</i>	
CAJUN SPICED CHICKEN TENDERS	14
<i>Roasted red pepper mayonnaise</i>	
BUFFALO CAULIFLOWER WINGS	18
<i>Sour cream, celery, green shallots, black sesame seeds</i>	
FRENCH FRIES	8
<i>Served with chipotle and regular mayonnaise</i>	
CHARCUTERIES PLATTER	20
<i>Rustic terrine, Genes salami, San Daniel's prosciutto, mustard, pickles, bread and grissini</i>	
QUEBEC CHEESE PLATTER	22
<i>Nuts, red grape, dried fruits, bread and grissini</i>	
MARINATED OLIVES	6
<i>Lemon and fine herbs</i>	
MIXED NUTS	6
<i>Maple spiced</i>	

Soups

SOUP OF THE DAY	9
<i>Chef's inspiration</i>	
DARK BEER FRENCH ONION SOUP	15
<i>Cheese 'au gratin'</i>	

Salads

GARDEN SALAD	9
<i>Fine lettuces, cherry tomatoes, grilled corn, edamames, balsamic dressing</i>	
KALE AND GREEN APPLE	11
<i>Kale cabbage, caramelized walnuts, citrus, soya and maple dressing</i>	
ATLANTIC	24
<i>Atlantic smoked salmon, Acadian lettuces, marinated red onions, capers, extra virgin olive oil, fine herbs and lemon</i>	
CEASAR (EXTRA GRILLED CHICKEN +8)	24
<i>Romaine lettuce hearts, anchovy dressing, garlic croutons, capers, Pancetta chips, soft-boiled egg and parmesan shavings</i>	

Pizza & Pasta

CLASSICO	18
<i>9" homemade crust, tomato sauce, cheese, fresh tomatoes and pesto</i>	
PROSCIUTTO	21
<i>9" homemade crust, arugula, capers, balsamic reduction, parmesan shavings</i>	
DARLINGTON SPECIAL	23
<i>9" homemade crust, 3 cheese sauce, lemon, tarragon, pulled pork, goat cheese, arugula, mushrooms, caramelized onions</i>	
MAC N'CHEESE	18
<i>Corkscrew pasta, 4 cheese creamy sauce, bacon and green shallots</i>	

Signature dishes

COURTYARD BURGER (SERVED WITH FRIES OR SALAD, EXTRA POUTINE +9)	27
<i>7oz beef patty, brioched bun, Oka cheese, onion rings, lettuce, tomato, pickle, bacon, chipotle mayonnaise</i>	
MEDITERRANEAN CLUB SANDWICH (SERVED WITH FRIES OR SALAD, EXTRA POUTINE +9)	28
<i>Roasted chicken, corn artisanal bread, lettuce, tomato, pancetta, goat cheese, arugula, black olive and sundried tomato mayonnaise</i>	
RED BEET FISH AND CHIPS	30
<i>Beet tempura haddock, homemade tartare sauce, smoked paprika sweet potato fries</i>	
MINT AND PARSLEY PAN-SEARED SALMON	41
<i>Feta bio quinoa risotto, darkened tomatoes, fried kale and micro sprouts</i>	
CHICKEN SUPREME 'À LA FORESTIÈRE'	36
<i>Cuit à basse température, purée de pommes de terre au fromage en grains, estragon et zestes de citron, légumes du moment</i>	
MAPLE PULLED PORK POUTINE	21
<i>Sweet potato fries, cheese curds, maple sauce and confit shallots</i>	
BEEF SIRLOIN 'À LA BORDELAISE'	43
<i>8oz AAA Black Angus grilled beef, Montreal steak spices, oven-baked potato, smoked cheddar, sour cream, bacon and chives, mini grilled vegetables</i>	

Treats

NEW-YORK STYLE CHEESECAKE	12
<i>Red berry coulis</i>	
POUDING CHÔMEUR SIGNATURE	14
<i>Smoked cheddar and maple whisky</i>	
DARK CHOCOLATE FONDANT	12
<i>Lemon and sesame 'tuile-dentelle'</i>	
CARROT CAKE VERRINE AND CINNAMON CRUMBLE	9
<i>Vanilla cream cheese icing, candied star anis carrot tagliatelle</i>	