



Soirée BBQ du 20 juin June 20th BBQ Night

Buffet d'amuse-bouches

Appetizer buffet

Pizza margherita en centre de table à partager

Margherita pizza served family-style

ENTRÉES / APPETIZERS

(choix de 1 / choice of 1)

Casarecce au ragoût crémeux de champignons

Casarecce with creamy mushroom ragu

Polenta crémeuse et boulettes de viande

Creamy polenta and meatballs

Fleurs de courgette farcies à la ricotta, aux anchois et au citron (2)

Zucchini flowers stuffed with ricotta, anchovies and lemon (2)

Coppa et pêches rôties

Coppa and roasted peaches

Tartare de saumon au sambal, caviar de mujjol et chips de tempura

Salmon tartare with sambal, mujjol caviar and tempura crisps

Salade Panzanella

Panzanella salad

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Légumes, pommes de terre et salades servis en centre de table

Suprême de poulet grillé avec pesto crémeux 75\$

Grilled chicken supreme with creamy pesto

Côtelette de porc de Nagano avec mosto cotto 75\$

Nagano pork chop with mosto cotto

Saumon grillé avec salsa de courgettes 75\$

Grilled salmon with zucchini salsa

Onglet de boeuf avec sauce demi-glace 85\$

Beef hanger steak with demi-glace sauce

Cotelettes d'agneau avec huile au citron 90\$

Lamb chops with lemon oil

Crevettes géantes 6/8 grillées 90\$

Grilled 6/8 giant shrimps

Faux-filet de 16oz vieilli à sec 100\$

16oz Dry aged rib eye Steak

Bistecca Fiorentina (pour 2 à 4 personnes)

75\$ par pers. + 100\$

Laissez la cuisine prendre le volant - servez-nous en mode famille! (minimum 4 personnes) 90\$

Let the kitchen take the wheel - family-style me! (4 person minimum)

DESSERTS

La douce vengeance de Nonna

Nonna's sweet revenge

taxes et service en sus
taxes and service not included

10\$ de rabais pour tous les membres du Golf

Le menu est sujet à changement selon la disponibilité / The menu is subject to change depending on availability