



Traditionnel Tait - 20\$

Deux œufs, fèves au four, champignons braisés, bacon ou saucisse au choix, pommes de terre de style Chelsey et pain multigrains.

Œufs Blackstone - 25\$

Deux œufs pochés avec confiture de bacon et tomates rôties sur un biscuit au babeurre, nappés de sauce hollandaise, servi avec fruits frais.

Pain doré au pain aux bananes - 21\$

Tranches épaisses de pain aux bananes avec pacanes confites, crème fouettée et sirop d'érable.

Toast à l'avocat - 25\$

Œufs pochés, épinards, avocat, fromage feta et tomates sur pain multigrains, servi avec pommes de terre de style Chelsey et fruits frais.

Ajout de Saumon fumé - 32\$

Omelette du moment - 21\$

Omelette de trois œufs avec ingrédients sélectionnés par notre chef, servi avec pommes de terre de style Chesley et pain multigrains.

Bol déjeuner burrito - 22\$

Deux œufs sur riz assaisonné avec saucisse, haricots noirs, pico de gallo, poivrons, champignons, épinards et fruits frais.



ACCOMPAGNEMENTS

Coupe de fruits - 7\$

Salade maison - 8\$

Pommes de terre style Chelsey - 3\$

3 tranches de bacon - 4\$

3 saucisses - 4\$

Œuf supplémentaire - 2\$

MIMOSA

Mimosa Classique

Jus d'orange & Prosecco Mionetto

12\$

Mimosa à l'Ananas

Jus d'ananas, sirop de gochujang & Prosecco Mionetto

12\$

Mimosa Fruit de la Passion

Jus de fruit de la passion, hibiscus, Prosecco Mionetto & Grand Marnier, avec rebord au cynorhodon

12\$

Mimosa au Cidre de Pommes

Cidre de pommes local & Prosecco Mionetto

12\$

Cocktail Mimosa

Crème de Cassis, Vodka & Mionetto Prosecco

12\$

Dégustation de Mimosas

Choisissez 4 de nos mimosas maison



42\$

CAFÉS SPÉCIAUX

Café Irlandais

Whiskey irlandais Jameson

1 oz - 10\$ | 2 oz - 13\$

Le Classique

Crème de Whiskey Forty Creek & Tia Maria

1 oz - 10\$ | 2 oz - 13\$

THÉ & CAFÉ

Café

Café Downeast

4\$

Thé

Thé Orange Pekoe ou thé herbal AASANA

4\$

RAFRAÎCHISSEMENTS

Jus

Orange, pomme, Fruit de la passion, cidre de pommes du verger Belliveau ou jus de tomate

3\$

Lait

Régulier ou chocolat

4\$

Boissons gazeuses

4\$

Eau pétillante

5\$



À PARTAGER

Mini Brie au Four 25\$

Brie chaud, canneberges trempées dans l'Amaretto, pacanes confites, miel chaud et baguette

Croquettes de Crabe 20\$

Dorées, croustillantes et généreuses en chair de crabe. Servies avec notre sauce rémoulade

Palourdes Casino 22\$

Trempeuse chaude aux palourdes et bacon au four, garnie de chapelure et de fromage. Servies avec baguette grillée

Tartare de Saumon 25\$

Saumon frais haché, avocat, croustilles de wonton frites et chutney à la menthe aioli

Carpaccio de Bœuf 30\$

Bœuf Angus, roquette, vinaigrette aux anchois citronnée et copeaux de Grana Padano

Huîtres Rockefeller (8) 23\$

Huîtres de la baie de Bouctouche, sauce Béchamel, pancetta, épinards, panko et Grana Padano

Moules 23\$

Moules cuisinées au vin blanc, échalotes, ail et crème. Servies avec du pain grillé.

SALADES

La Wedge 20\$

Quartier de laitue iceberg croustillante, garnie de bacon fumé au bois de pommier, d'oignon, de tomates et d'une vinaigrette au fromage bleu

La Tait 20\$

Jeune pousses d'épinards et roquette, canneberges séchées, tomates cerises, pacanes confites, fromage de chèvre et vinaigrette balsamique au basilic

SOUPES

Soupe à l'Oignon Française au Bœuf Braisé 20\$

Bouillon maison, oignons caramélisés, côtes de bœuf Angus braisées, Gruyère et crouton Grana Padano

Chaudrée de Fruits de Mer Signature Tait 30\$

Calmars, crevettes, moules, pétoncles, homard et bacon fumé

PLATS PRINCIPAUX

Le Grill

Bœuf Angus noir grillé à la perfection. Servi avec pommes de terre Chelsey et légumes du marché

Filet Mignon 7 oz 75 \$

Ribeye 14 oz 80 \$

Suppléments:

- Queue de homard MP
- Oignons et champignons marinés au whisky 7\$
- Sauce au fromage bleu 8\$
- Crumble au fromage bleu 8\$
- Sauce au poivre 5\$

Poitrine de Canard Sous Vide 35 \$

Poitrine de canard assaisonnée d'une sauce à l'orange. Servie avec riz sauvage et légumes du marché

Burger Signature Tait 25 \$

Pain brioché avec fromage à la truffe, confit de bacon, oignons caramélisés avec pommes de terre fingerling et une salade Tait

Saumon glacé au Gochujang 45 \$

Filet de saumon de l'Atlantique nappé d'un glaçage coréen sucré et épicé. Servi avec riz sauvage et légumes du marché

Suprême de Poulet 38 \$

Poitrine de poulet poêlée avec pancetta et champignons dans un jus de thym. Servi avec pommes de terre Chesley et légumes du marché

Dîner Queue de Homard MP

Deux queues de homard locales grillées à la flamme au beurre noisette. Servies avec riz sauvage et légumes du marché

Gnocchis au Homard 45 \$

Plat riche de style Mac-n-cheese avec sauce Alfredo, 3 oz de chair de homard, bacon, chapelure et parmesan frais

Gnocchis aux Légumes (V) 30 \$

Gnocchis dans une sauce crémeuse avec tomates séchées, épinards, champignons et basilic local d'Atta et parmesan frais

Linguini aux Fruits de Mer 40 \$

Un mélange de moules, pétoncles, homard et crevettes dans une sauce au vin blanc et crème, servis avec linguini

Poulet au Pesto 35 \$

Poitrine de poulet tendre grillée, pâtes linguini et pesto de noix de cajou

Certains plats peuvent être préparés sans gluten sur demande.

SPARKLING

Mionetto Prestige - IT

Verre: 13\$ | Bouteille: 60\$

Champagne Piper Heidsieck Brut - FR

Bouteille: 120\$

ROSÉ

Côte des Roses - FR

Verre: 14\$ | Bouteille: 53\$

WHITE WINE

Bolla Pinot Grigio - IT

Verre: 13\$ | Bouteille: 55\$

Atanga Sauvignon Blanc - NZ

Verre: 13\$ | Bouteille: 50\$

ED Chardonnay - AR

Verre: 12\$ | Bouteille: 55\$

Aveleda Vinho Verde - PT

Verre: 9\$ | Bouteille: 40\$

Noaska Impulsion - CA

Bouteille: 48\$

Villa Maria Sauvignon Blanc - NZ

Bouteille: 65\$

Fontanafredda Gavi di Gavi - IT

Bouteille: 64\$

Louis Latour Bourgogne Chardonnay - FR

Bouteille: 70\$

RED WINE

Trivento Réserve White Malbec - AR

Bouteille: 65\$

Bouchard Aîné et Fils Pinot Noir - FR

Verre: 13\$ | Bouteille: 60\$

Animus Red Blend - PT

Verre: 12\$ | Bouteille: 55\$

Masi Modello Merlot - IT

Verre: 11\$ | Bouteille: 50\$

Don David Reserve Malbec - AR

Verre: 13\$ | Bouteille: 60\$

Tarapaca Reserva Cabernet Sauvignon - CL

Verre: 13\$ | Bouteille: 60\$

La Mascota Cab Franc - AR

Bouteille: 50\$

Frescobaldi CastelGiocondo Brunello - IT

Bouteille: 120\$

Koskil Pinot Noir - AR

Bouteille: 55\$

Osoyoos Larose - CA

Bouteille: 120\$

Chapoutier Belleruche Rouge - FR

Bouteille: 55\$

PORTO

Sandeman Tawny Port - PT

Verre: 12\$

Taylor Fladgate Tawny 10 Year - PT

Verre: 13\$

BIÈRES

Domestique

(Coors Light/Keiths/Michelob)

8\$

Importée

(Stella Artois/Corona)

9\$

Bières artisanales locales

9\$

CAVOK Draft 16oz/20oz

9\$/12\$

Cidre SCOW

8\$

Pump House Radler

9\$

SANS ALCOOL

Cocktail sans alcool

8\$

Pump House Crafty Radler 0%
ou Cidre Yip

7\$

Heineken 0%

7\$

COCKTAILS SIGNATURE TAIT

Old Fashioned Fumé

2 oz: 18\$

Margarita Aperol Spritz

2 oz: 18\$

Spritz St. Germain

2 oz: 18\$

Martini Chocolat Espresso

2 oz: 18\$

Spritz Porto Canneberge

2 oz: 18\$

Le Paloma

2 oz: 18\$

COCKTAILS CLASSIQUES

Amaretto Sour

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Negroni

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Aperol Spritz

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Old Fashioned

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Martini

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Whiskey Sour

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Old Fashioned

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Margarita Épicée Lime

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Premium & Spiritueux

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Liqueurs

1 oz: 9\$ | 2 oz: 14\$

MENU LOUNGE

SALÉ

Nachos au boeuf braisé	25\$
Mini brie au four	25\$
Croquettes de crabe	20\$
Moules	25\$
Huîtres Rockefeller	23\$
La salade Wedge	20\$
La salade Tait Signature	20\$
Chaudrée de fruits de mer	30\$
Burger Signature Tait	25\$
Gnocchi aux légumes	30\$
Pesto au poulet	35\$
Linguini aux fruits de mer	40\$

SUCRÉ

Gâteau au fromage du jour	10\$
Crème brûlée du jour	10\$

DESSERTS

Gâteau au fromage - Saveur du jour	10\$
Roulés suisses - Saveur du jour	10\$
Crème brûlée - Saveur du jour	10\$
Pouding au caramel collant	10\$
Pouding au pain	10\$

Gâteau Matilda	45\$
-----------------------	-------------

Un dessert théâtral et indulgent - pour ceux qui veulent vivre la fameuse scène... sans la punition.

SANS GLUTEN

Gâteau aux carottes	10\$
Gâteau au chocolat décadent	10\$