



## **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 Chelsey 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

12\$

Jus d'orange & Prosecco Mionetto

## Mimosa à l'Ananas

12\$

Jus d'ananas, sirop de gochujang & Prosecco Mionetto

## Mimosa Fruit de la Passion

12\$

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

## Mimosa au Cidre de Pommes

12\$

Cidre de pommes local & Prosecco Mionetto

## Cocktail Mimosa

12\$

Crème de Cassis, Vodka & Mionetto Prosecco

## Dégustation de Mimosas

42\$

Choisissez 4 de nos mimosas maison



# CAFÉS SPÉCIAUX

## Café Irlandais

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

Whiskey irlandais Jameson

## Le Classique

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

Crème de Whiskey Forty Creek & Tia Maria

# THÉ & CAFÉ

## Café

4\$

Café Downeast

## Thé

4\$

Thé Orange Pekoe ou thé herbal AASANA

# RAFRAÎCHISSEMENTS

## Jus

3\$

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

## Lait

4\$

Régulier ou chocolat

## Boissons gazeuses

4\$

## Eau pétillante

5\$



# À PARTAGER

<b>Mini Brie au Four</b>	<b>25\$</b>
Brie chaud, canneberges trempées dans l'Amaretto, pacanes confites, miel chaud et baguette	
<b>Croquettes de Crabe</b>	<b>20\$</b>
Dorées, croustillantes et généreuses en chair de crabe. Servies avec notre sauce rémoulade	
<b>Palourdes Casino</b>	<b>22\$</b>
Trempette chaude aux palourdes et bacon au four, garnie de chapelure et de fromage. Servies avec baguette grillée	
<b>Tartare de Saumon</b>	<b>25\$</b>
Saumon frais haché, avocat, croustilles de wonton frites et chutney à la menthe aioli	
<b>Carpaccio de Bœuf</b>	<b>30\$</b>
Bœuf Angus, roquette, vinaigrette aux anchois citronnée et copeaux de Grana Padano	
<b>Huîtres Rockefeller (8)</b>	<b>23\$</b>
Huîtres de la baie de Bouctouche, sauce Béchamel, pancetta, épinards, panko et Grana Padano	
<b>Moules</b>	<b>23\$</b>
Moules cuisinées au vin blanc, échalotes, ail et crème. Servies avec du pain grillé.	

# SALADES

<b>La Wedge</b>	<b>20\$</b>
Quartier de laitue iceberg croustillante, garnie de bacon fumé au bois de pommier, d'oignon, de tomates et d'une vinaigrette au fromage bleu	
<b>La Tait</b>	<b>20\$</b>
Jeune pousses d'épinards et roquette, canneberges séchées, tomates cerises, pacanes confites, fromage de chèvre et vinaigrette balsamique au basilic	

# SOUPES

<b>Soupe à l'Oignon Française au Bœuf Braisé</b>	<b>20\$</b>
Bouillon maison, oignons caramélisés, côtes de bœuf Angus braisées, Gruyère et crouton Grana Padano	
<b>Chaudrée de Fruits de Mer Signature Tait</b>	<b>30\$</b>
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)

## Importée

(Stella Artois/Corona)

## Bières artisanales locales

CAVOK Draft 16oz/20oz

Cidre SCOW

Pump House Radler

8\$

9\$

9\$

9\$/12\$

8\$

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

Negroni

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

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

## Aperol Spritz

Old Fashioned

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

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

## Martini

Whiskey Sour

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

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

## Old Fashioned

Margarita Épicée Lime

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

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

## Sandeman Tawny Port - PT

Verre: 12\$

## Taylor Fladgate Tawny 10 Year - PT

Verre: 13\$

## Premium &amp; Spiritueux

Liqueurs

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

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\$