APPETIZERS

Lobster and Crab Dip (GFO) 26
Lobster and crab dip served with toasted pita bread.

Crab Cakes (GF) 25
Three crab cakes with corn succotash and rémoulade sauce.

Fusion Salmon Tartare (GFO) 25
Fresh chopped salmon, avocado, fried wonton chips and mint chutney aioli.

Pork Belly & Pierogies 24
Sliced pork belly served with fried pierogies, beer-braised cabbage and crème fraîche.

Mushroom Toast 14
Toasted focaccia topped with confit mushrooms, garlic butter and sautéed shiitake mushrooms.

Mini Baked Brie (GFO) 25
Warm brie, amaretto-soaked cranberries, candied pecans, hot honey and baguette.

Nachos (GF) 19
Corn tortilla chips topped with pico de gallo, cheddar and mozzarella, sriracha aioli and a soy-maple reduction. Served with sour cream and salsa.

Add chicken + 7 | chopped striploin steak + 8 | confit duck + 8 | guacamole + 5

Mussels (GFO) 25
Steamed mussels in a creamy sauce with smoked tomatoes, fresh tarragon, thyme, garlic and shallots.

Cheese & Charcuterie Board (GFO) 35
A selection of local and imported cheeses, cured meats, breads, pickles and mustards.

SALADS

The Wedge Salad (GF) 10 / 20
Iceberg wedge, smoked bacon, tomato, onion and blue cheese.

The Tait Salad (V / GF) 10 / 20
Spring greens, dried cranberries, grape tomatoes, candied pecans, goat cheese and basil-balsamic vinaigrette.

Caesar Salad 12 / 24
Romaine lettuce, pancetta, Grana Padano, Caesar dressing and toasted focaccia croutons.

Add chicken + 7 | salmon + 14 | bacon wrapped scallops (3) + 15

SOUPS

Tait Signature Seafood Chowder 36
Shrimp, scallops, lobster tail, haddock and smoked bacon.

Braised Beef French Onion Soup 20
Beef bone broth, caramelized onions, braised Angus beef ribs, Gruyère and a crouton gratiné with Grana Padano.

Squash Soup (VG) 12 / 18
Creamy butternut squash and sweet potato with coconut milk.

Soup of the Day 12 / 18
Freshly prepared soup featuring Chef's seasonal ingredients. Ask your server about today's selection.

OYSTERS

Raw 24 (6) / 42 (12)
Fresh Blue Pearl oysters served on the half shell, showcasing their delicate, briny flavour.

Baked – Rockefeller (GF) 28 (6) / 48 (12)
Béchamel sauce, pancetta, spinach, panko and Grana Padano.

VG = Vegan | GF = Gluten-Free | GFO = Gluten-Free Option | V = Vegetarian

MAIN COURSES

Tait Signature Ribs (GF) 32 / 40
Slow-cooked pork ribs glazed with house BBQ sauce. Served with fingerling potatoes and a Tait Salad.

Tait Signature Burger (GFO) 27
Brioche bun, Havarti cheese, bacon jam, garlic aioli, smoked whisky-maple BBQ sauce, sliced dill pickles and caramelized onions. Served with fingerling potatoes and a Tait Salad.

Steak Sandwich 29
Open-faced sandwich with beef striploin, confit mushrooms and garlic butter, spinach, crispy onions and smoked whisky-maple BBQ sauce. Served with fingerling potatoes and a Tait Salad.

Pork Surf & Turf (GF) 38
Pork tenderloin medallions and bacon-wrapped scallops served with Chesley potatoes, market vegetables and your choice of sauce.

Gochujang Glazed Salmon (GF) 45
Atlantic salmon fillet glazed with sweet and spicy gochujang. Served with wild rice and market vegetables.

Chicken Supreme (GF) 38
Pan-seared chicken breast with pancetta, mushrooms and thyme jus. Served with Chesley potatoes and market vegetables.

Lobster Tail Dinner (GF) MP
Two local lobster tails flame-grilled and served with drawn butter, wild rice and market vegetables.

Steaks (GF)
Black Angus beef with Chesley potatoes, market vegetables and your choice of sauce.

7 oz Filet Mignon	75
10 oz Striploin	55
14 oz Ribeye	80

Confit Duck Leg 25
Tender confit duck leg served with creamy polenta, apple butter, caramelized onions and blistered cherry tomatoes.

Pan-Seared Halibut (GF) 50
Pan-seared halibut topped with béarnaise sauce. Served with Chesley potatoes and market vegetables.

Lobster Gnocchi (GF) 45
Potato gnocchi in Alfredo sauce with lobster, bacon, toasted panko and fresh Parmesan.

Gnocchi al Verdure (V / GF) 30
Gnocchi in a creamy sauce with sun-dried tomatoes, mushrooms, fresh basil and Parmesan.

Seafood Linguine 42
A medley of mussels, scallops, lobster and shrimp in a white wine cream sauce with blistered tomatoes, spinach and garlic-Parmesan bread.

Chicken Pesto 35
Grilled chicken breast served with linguine in a cashew pesto sauce and garlic Parmesan bread.

Duck Leg Linguine 32
Linguine with confit duck leg, spinach and blue cheese in a sweet and savoury apple butter cream sauce. Served with garlic-Parmesan bread.

HOUSE SAUCES

- **Blue Cheese**
- **Peppercorn**
- **Béarnaise**
- **Garlic Parmesan**
- **Smoked Whisky & Maple BBQ**
- **Apple Butter BBQ**

ACCOMPANIMENTS

Confit Mushrooms & Garlic Butter	6
Market Vegetables	6
Chesley Potatoes	7
Fingerling Potatoes	7
Bacon-Wrapped Scallops (3)	15
Lobster Tail	MP
Half Mini Baked Brie	4
Whisky Onions & Mushrooms	5
House Sauce	4

SPARKLING

	GLASS	BOTTLE
Mionetto Prestige - *Italy*	$14	$60
Champagne Piper-Heidsieck Brut - *France*		$155

ROSÉ

	GLASS	BOTTLE
Côte des Roses Rosé - *France*	$15	$53

WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
Aveleda Vinho Verde - *Portugal*	$10	$40
Atanga Sauvignon Blanc - *New Zealand*	$14	$50
ED Chardonnay - *Argentina*	$13	$55
Bolla Pinot Grigio - *Italy*	$14	$55
Nova 7 by Benjamin Bridge - *Canada*	$16	$60
Fontanafredda Gavi di Gavi - *Italy*		$64
Villa Maria Sauvignon Blanc - *New Zealand*		$65
Louis Latour Bourgogne Chardonnay - *France*		$70
Louis Latour Ardèche Viognier - *France*		$78

RED WINES

	GLASS	BOTTLE
Modello Masi Merlot - *Italy*	$12	$50
Animus Red Blend - *Portugal*	$13	$55
Don David Reserve Malbec - *Argentina*	$14	$60
Bouchard Aîné et Fils Pinot Noir - *France*	$14	$60
Tarapaca Reserva Cabernet Sauvignon - *Chile*	$14	$60
Penfolds Cabernet Shiraz - *Australia*	$14	$60
Gabbiano Chianti - *Italy*		$55
Chapoutier Belleruche Rouge - *France*		$55
Osoyoos Larose - *Canada*		$120
Frescobaldi CastelGiocondo Brunello di Montalcino - *Italy*		$140

BEERS

Domestic	$8
Imported	$9
Local Craft Beers	$9
CAVOK draft (16 oz / 20 oz)	$9 / $12
SCOW Cider	$8
Pump House Radler	$9

ALCOHOL-FREE

Amaretto Sour	$11
Aperol Spritz	$12
Espresso Martini	$12
Pump House Crafty Radler 0.0%	$7
YIP Cider 0.0%	$7
Heineken 0.0%	$7

SIGNATURE COCKTAILS

Cherry Cola Sour	$16
Smoked Old Fashioned	2 oz · $18
Hugo Spritz	2 oz · $18
Lavender Gimlet	2 oz · $18
Citrus Margarita	2 oz · $18
Black Manhattan	2 oz · $18

CLASSIC COCKTAILS

Paper Plane	2 oz · $16
Amaretto Sour	2 oz · $16
Espresso Martini	2 oz · $16
Aperol Spritz	2 oz · $16
Whiskey Sour	2 oz · $16
Martini	2 oz · $16
Old Fashioned	2 oz · $16
Moscow Mule	2 oz · $16
Boulevardier	2 oz · $18

PREMIUM & SPIRITS

Premium Spirits	1 oz · $11 | 2 oz · $16
Liqueurs	1 oz · $9 | 2 oz · $14

SANGRIA

Red Sangria	$15
White Sangria	$15
Rosé Sangria	$15

PLATS PRINCIPAUX

Côtes levées Signature Tait (SG) 32 / 40

Côtes levées de porc cuites lentement, nappées de sauce BBQ maison. Servies avec pommes de terre grelots et salade Tait.

Burger Signature Tait (OSG) 27

Pain brioché, fromage Havarti, confiture de bacon, aïoli à l'ail, sauce BBQ fumée au whisky et à l'érable, cornichons à l'aneth et oignons caramélisés. Servi avec pommes de terre grelots et salade Tait.

Sandwich au steak 29

Sandwich ouvert au contre-filet de bœuf, champignons confits au beurre à l'ail, épinards, oignons croustillants et sauce BBQ fumée au whisky et à l'érable. Servi avec pommes de terre grelots et salade Tait.

Surf & Turf de porc (SG) 38

Médaillons de filet de porc et pétoncles enrobés de bacon, servis avec pommes de terre Chesley, légumes du marché et sauce au choix.

Saumon glacé au gochujang (SG) 45

Filet de saumon de l'Atlantique glacé au gochujang sucré et épicé. Servi avec riz sauvage et légumes du marché.

Suprême de poulet (SG) 38

Suprême de poulet poêlé, pancetta, champignons et jus au thym. Servi avec pommes de terre Chesley et légumes du marché.

Dîner de queues de homard (SG) P.M.

Deux queues de homard locales grillées à la flamme, accompagnées de beurre clarifié. Servies avec du riz sauvage et des légumes du marché.

SAUCES MAISON

- **Fromage bleu**
- **Poivre concassé**
- **Béarnaise**
- **Parmesan et ail**
- **Sauce BBQ fumée au whisky et à l'érable**
- **Sauce BBQ au beurre de pomme**

Steaks (SG)

Bœuf Black Angus servi avec pommes de terre Chesley, légumes du marché et sauce au choix.

Filet mignon 7 oz	75
Contre-filet de bœuf 10 oz	55
Entrecôte 14 oz	80

Cuisse de canard confite 25

Cuisse de canard confite servie avec polenta crémeuse, beurre de pomme, oignons caramélisés et tomates cerises rôties.

Flétan poêlé (SG) 50

Flétan poêlé nappé de sauce béarnaise. Servi avec pommes de terre Chesley et légumes du marché.

Gnocchis au homard (SG) 45

Gnocchis de pommes de terre dans une sauce Alfredo, garnis de homard, de bacon, de panko grillé et de parmesan frais.

Gnocchi al Verdure (V / SG) 30

Gnocchis dans une sauce crémeuse aux tomates séchées, aux champignons, au basilic frais et au parmesan.

Linguines aux fruits de mer 42

Moules, pétoncles, homard et crevettes dans une sauce crémeuse au vin blanc, avec tomates rôties, épinards et pain à l'ail gratiné au parmesan.

Poulet au pesto 35

Poitrine de poulet grillée, linguines au pesto de noix de cajou, accompagnées de pain à l'ail et au parmesan.

Linguines au canard confit 32

Linguines au canard confit, épinards et fromage bleu, nappées d'une sauce crémeuse sucrée-salée au beurre de pomme. Servies avec du pain à l'ail et au parmesan.

ACCOMPAGNEMENTS

Champignons confits au beurre à l'ail	6
Légumes du marché	6
Pommes de terre Chesley	7
Pommes de terre grelots	7
Pétoncles enrobés de bacon (3)	15
Queue de homard	MP
Demi-portion de mini-brie au four	4
Oignons au whisky et champignons	5
Sauce maison	4

ENTRÉES

Trempette au homard et au crabe (OSG) 26
Trempette de homard et de crabe servie avec du pain pita grillé.

Croquettes de crabe (SG) 25
Trois croquettes de crabe accompagnées d'un succotash de maïs et sauce rémoulade.

Tartare de saumon fusion (OSG) 25
Saumon frais, avocat, croustilles de wonton frites et aïoli au chutney de menthe.

Poitrine de porc et pierogis 24
Tranches de poitrine de porc accompagnées de pierogis frits, de chou braisé à la bière et de crème fraîche.

Tartine aux champignons (V) 14
Focaccia grillée garnie de champignons confits, de beurre à l'ail et de champignons shiitakés sautés.

Mini-brie au four (OSG) 25
Brie chaud, canneberges macérées dans l'amaretto, pacanes confites, miel chaud et baguette.

Nachos (SG) 19
Croustilles de tortilla de maïs garnies de pico de gallo, de cheddar et de mozzarella, d'aïoli à la sriracha et d'une réduction de sauce soja à l'érable. Servis avec de la crème sure et de la salsa.

Suppléments : Poulet +7 | Morceaux de contre-filet de bœuf +8 | Canard confit +8 | Guacamole +5

Moules (OSG) 25
Moules cuites à la vapeur dans une sauce crémeuse aux tomates fumées, à l'estragon frais, au thym, à l'ail et aux échalotes.

Planche fromages et charcuteries (OSG) 35
Sélection de fromages locaux et importés, de charcuteries, de pains, de cornichons et de moutardes.

SALADES

Salade Wedge (SG) 10 / 20
Quartier de laitue iceberg, bacon fumé, fromage bleu, tomates et oignons.

Salade Tait (V / SG) 10 / 20
Jeunes pousses, canneberges séchées, tomates raisins, pacanes caramélisées, fromage de chèvre et vinaigrette balsamique au basilic.

Salade César 12 / 24
Laitue romaine, pancetta, Grana Padano, vinaigrette César et croûtons de focaccia grillée.

Suppléments : Poulet +7 | Saumon +14 | Pétoncles enrobés de bacon (3) + 15

SOUPES

Chaudrée de fruits de mer Signature Tait 36
Crevettes, pétoncles, queue de homard, aiglefin et bacon fumé.

Soupe à l'oignon au bœuf braisé 20
Bouillon d'os de bœuf, oignons caramélisés, côtes de bœuf Angus braisées, gruyère et un croûton gratiné au Grana Padano.

Potage à la courge (VG) 12 / 18
Courge musquée, patate douce et lait de coco.

Soupe du jour 12 / 18
Soupe fraîchement préparée à partir d'ingrédients de saison. Informez-vous auprès de votre serveur pour découvrir la sélection du jour.

HUÎTRES

Crues 24 (6) / 42 (12)
Huîtres fraîches Blue Pearl servies sur demi-coquille, aux saveurs délicates et iodées.

Au four – Rockefeller (SG) 28 (6) / 48 (12)
Sauce béchamel, pancetta, épinards, panko et Grana Padano.

VG = Végétalien | SG = Sans gluten | OSG = Option sans gluten | V = Végétarien

MOUSSEUX

	VERRE	BOUTEILLE
Mionetto Prestige - *Italie*	14$	60$
Champagne Piper-Heidsieck Brut - *France*		155$

ROSÉ

	VERRE	BOUTEILLE
Côte des Roses Rosé - *France*	15$	53$

VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
Aveleda Vinho Verde - *Portugal*	10$	40$
Atanga Sauvignon Blanc - *Nouvelle-Zélande*	14$	50$
ED Chardonnay - *Argentine*	13$	55$
Bolla Pinot Grigio - *Italie*	14$	55$
Nova 7 by Benjamin Bridge - *Canada*	16$	60$
Villa Maria Sauvignon Blanc - *Nouvelle-Zélande*		65$
Fontanafredda Gavi di Gavi - *Italie*		64$
Louis Latour Bourgogne Chardonnay - *France*		70$
Louis Latour Ardèche Viognier - *France*		78$

VINS ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
Modello Masi Merlot - *Italie*	12$	50$
Animus Red Blend - *Portugal*	13$	55$
Bouchard Aîné et Fils Pinot Noir - *France*	14$	60$
Don David Reserve Malbec - *Argentine*	14$	60$
Tarapaca Reserva Cabernet Sauvignon - *Chili*	14$	60$
Penfolds Cabernet Shiraz - *Australie*	14$	60$
Chapoutier Belleruche Rouge - *France*		55$
Gabbiano Chianti - *Italie*		55$
Osoyoos Larose - *Canada*		120$
Frescobaldi CastelGiocondo Brunello di Montalcino - *Italie*		140$

BIÈRES

Domestique	8 $
Importée	9 $
Bières artisanales locales	9 $
CAVOK en fût (16 oz / 20 oz)	9 $ / 12 $
Cidre SCOW	8 $
Radler Pump House	9 $

SANS ALCOOL

Amaretto Sour	11 $
Aperol Spritz	12 $
Martini à l'espresso	12 $
Pump House Crafty Radler 0.0%	7 $
Cidre YIP 0.0%	7 $
Heineken 0.0%	7 $

COCKTAILS SIGNATURES

Cherry Cola Sour	16 $
Old Fashioned fumé	2 oz · 18 $
Hugo Spritz	2 oz · 18 $
Lavender Gimlet	2 oz · 18 $
Margarita aux agrumes	2 oz · 18 $
Black Manhattan	2 oz · 18 $

COCKTAILS CLASSIQUES

Paper Plane	2 oz · 16 $
Amaretto Sour	2 oz · 16 $
Espresso Martini	2 oz · 16 $
Aperol Spritz	2 oz · 16 $
Whiskey Sour	2 oz · 16 $
Martini	2 oz · 16 $
Old Fashioned	2 oz · 16 $
Moscow Mule	2 oz · 16 $
Boulevardier	2 oz · 18 $

SPIRITUEUX ET LIQUEURS

Spiritueux Premium	1 oz · 11 $ | 2 oz · 16 $
Liqueurs	1 oz · 09 $ | 2 oz · 14 $

SANGRIA

Sangria rouge	15 $
Sangria blanche	15 $
Sangria rosé	15 $