



Traditionnel Tait — 22 \$

Deux œufs, fèves au lard, champignons braisés, choix de bacon ou de saucisses, pommes de terre grelots frites, pain multigrains grillé et fruits frais de saison.

Œufs Blackstone — 27 \$

Œufs pochés avec confiture de bacon et tomates rôties sur un biscuit au babeurre, nappés de sauce hollandaise et servis avec des fruits frais de saison.

Ajouter du homard frais — P.M.

Steak et œufs — 32 \$

Contre-filet de 5 oz, deux œufs, tomates grillées, pommes de terre grelots frites, pain multigrains grillé et fruits frais de saison.

Pain doré au pain aux bananes — 23 \$

Pain aux bananes épais garni de pacanes caramélisées, crème fouettée et sirop d'érable, servi avec des fruits frais de saison.

Pile de crêpes — 25 \$

Trois crêpes servies avec deux œufs, pommes de terre grelots frites, fruits frais de saison, sirop d'érable et beurre.

Yogourt et petits fruits — 19 \$

Yogourt grec garni de petits fruits macérés, de miel et de graines de chia.

Toast à l'avocat — 27 \$

Œufs pochés, épinards, avocat, feta et tomates sur pain multigrains grillé. Servie avec des pommes de terre grelots frites et des fruits frais de saison.

Ajouter du saumon fumé — P.M. | Ajouter du homard frais — P.M.

Omelette du jour — 23 \$

Omelette de trois œufs préparée avec les ingrédients sélectionnés par le chef, servie avec des pommes de terre grelots frites, du pain multigrains grillé et des fruits frais de saison.

Bol burrito déjeuner — 24 \$

Deux œufs servis sur un riz assaisonné avec du chorizo, des haricots noirs assaisonnés, du pico de gallo, des poivrons, des champignons et des épinards. Servi avec des fruits frais de saison.

Ajouter du homard frais — P.M.



AJOUTS

3 tranches de bacon — 4 \$	Pommes de terre grelots frites — 2 \$
3 saucisses déjeuner — 4 \$	Fruits frais de saison — 3 \$
Œuf supplémentaire — 4 \$	Salade maison — 8 \$

Boissons disponibles chaudes ou froides (+0,75 \$) | EXTRAS: Ajout de saveur (+0,75 \$) | Lait alternatif +0,75 \$ | Extra Shot +1 \$

MIMOSA

Mimosa Classique	12 \$
Jus d'orange et Prosecco Mionetto	
Mimosa Pineapple Heat	12 \$
Jus d'ananas, sirop de gochujang et Prosecco Mionetto	
Mimosa aux fruits de la passion	12 \$
Jus de fruit de la passion, hibiscus infusé au Grand Marnier et Prosecco Mionetto	
Mimosa Apple Crisp	12 \$
Prosecco Mionetto et jus de pomme	
Cocktail Mimosa	12 \$
Crème de Cassis, vodka et Prosecco Mionetto	
Dégustation de mimosas	42 \$
Choisissez 4 de nos mimosas signature	



CAFÉ

Café filtre	5 \$
Café filtre à volonté	
Espresso (simple / double)	4 \$ / 4,50 \$
Macchiato	4,50 \$
Cortado	5 \$
Flat white	6 \$
Cappuccino	6 \$
Americano	5 \$
Latte	7 \$
Mocha	8 \$
Cafés spéciaux	1 oz: 10 \$ 2 oz: 13 \$

SANS CAFÉINE

Thé	5 \$
Orange Pekoe ou Tea Monde par Chronicle Coffee	
London Fog	7 \$
Chai Latte	7 \$
Matcha Latte	8 \$
Chocolat chaud	6 \$
Jus	3 \$
Orange, pomme, canneberge, ananas ou tomate	
Lait	4 \$
Régulier ou au chocolat	
Boissons gazeuses	4 \$
Eau pétillante	5 \$





DÉJEUNER DE LA SEMAINE

LUNDI AU VENDREDI | 8 H À 11 H



Traditionnel Tait — 22 \$

Deux œufs, fèves au lard, champignons braisés, votre choix de bacon ou de saucisses, pommes de terre grelots frites, pain multigrain grillé et fruits frais de saison.

Œufs Blackstone — 27 \$

Œufs pochés avec confiture de bacon et tomates rôties sur un biscuit au babeurre, nappés de sauce hollandaise et servis avec des fruits frais de saison.

Ajoutez du homard — P.M.

Steak et Œufs — 32 \$

Contre-filet de 5 oz, deux œufs, tomates grillées, pommes de terre grelots frites, pain multigrain grillé et fruits frais de saison.



Pain perdu à la banane — 23 \$

Pain perdu à la banane garni de pacanes caramélisées, de crème fouettée et de sirop d'érable, servi avec des fruits frais de saison.

Tour de crêpes — 25 \$

Trois crêpes servies avec deux œufs, pommes de terre grelots frites, fruits frais de saison, sirop d'érable et beurre.

Yogourt et baies — 19 \$

Yogourt grec garni de baies macérées, de miel et de graines de chia.

AJOUTS

3 tranches de bacon — 4 \$

3 saucisses — 4 \$

Œuf supplémentaire — 4 \$

Rôtie supplémentaire — 2 \$

Coupe de fruits — 3 \$

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\$