



présentée par



Club Platine Banque Nationale Gestion privée 1859

Stations // Sélection de mets des plus rafraîchissants
en rotation tout au long du tournoi

**Surveillez nos ardoises pour connaître
les mets du moment!**

Bar à Cru - 29 \$

- **Choix Harmonique de Chartier -**

Château St-Jean Fumé Blanc, Sonoma County

- **Cocktail signé Chartier -**

Génie in the bottle - hommage à Eugénie Bouchard - 13 \$

Huîtres et garnitures

*Mayonnaise vodka et framboises / vodka et pommes vertes /
échalottes et vinaigrette au vin rouge*

1/2 pince de homard

Tartare à la minute

Sushis en verrines

*Ceviche de poisson, melon d'eau, agrumes, lait de coco,
jalapeño et gingembre mariné*

Gravlax maison à la betterave rouge

Bar à Salades - 19 \$

- **Choix Harmonique de Chartier -**

Champagne Duval-Leroy Brut Rosé

- **Cocktail signé Chartier -**

Sangria qui se mange! - 13 \$

Légumes de saison

Salade de quinoa, tomates ancestrales

*Bruschetta de betteraves, poires et fromage de
chèvre au basilic*

Jardin de pousses et légumes plantés

Salade de bébés épinards

Tartare végétarien aux légumes de saison



Laurent Godbout,
chef du restaurant



Merci de contribuer à la croissance du tennis au Canada!

Club Platine Banque Nationale Gestion privée 1859

Stations // Sélection de mets des plus rafraîchissants
en rotation tout au long du tournoi

**Surveillez nos ardoises pour connaître
les mets du moment!**

Les Salés - 39 \$

*** plat végétarien - 29 \$**

- Choix Harmonique de Chartier -

Austin Hope Syrah

- Cocktail signé Chartier -

Cocktail vin rouge « chaud-froid! » style porto-flip - 13 \$

Filet de boeuf Wellington tranché à l'ancienne

Macreuse de boeuf

Collier d'agneau braisé aux fruits secs

Curry de légumes servi sur riz, dans son légume

Bar rayé, marinière de fenouil au vin blanc

Morue noire laquée à l'érable

Steak d'espadon câpres frites

*Accompagnés de brochette de légumes, carottes au sésame, salsifis
au parmesan, champignons à la chapelure de romarin*

Les Sucrés - 19 \$

- Choix Harmonique de Chartier -

Treana Marsanne/Viognier, Central Coast

- Cocktail signé Chartier -

Coco cognac de rhum el Dorado - 13 \$

Bar à guimauves, sauce au chocolat, caramel

Petits fruits de saison

Truffe à la ricotta fouettée, bleuets et citron

Beignets et trempettes variées

Mousse au chocolat noir, chantilly de caramel et
poudre de café

Bar à choux