



## Appetizers

**Fresh Oysters on the Half Shell** – Served with a variety of sauces.  
One only **\$3** | Half Dozen **\$17** | Full Dozen **\$33**

**French Onion Soup \$9** – Hearty beef broth with Sherry, Spanish onions, Swiss and Mozzarella.

**Caprese Salad \$15** – Vine ripened tomato slices, buffalo mozzarella and fresh basil leaves are displayed across the plate and drizzled with extra virgin olive oil, balsamic glaze and sea salt.

**Caesar Salad \$12** / add chicken **\$17** – add shrimp **\$20**  
Crisp romaine tossed in asiago garlic dressing with bacon, croutons and Parmesan cheese.

**Warm Goat Cheese Salad \$12** – add chicken **\$17** – add shrimp **\$20**  
\$20 – Candied walnuts, fresh strawberry slices and shaved onion are tossed with fresh mixed greens in a balsamic dressing finished with a warm goat cheese puck.

**Bruschetta \$11** – Our housemade fresh tomato & black olive salsa over crisp crostini with goat cheese. Drizzled with balsamic glaze.

**Smoked Salmon Rosettes \$10** – Served with a fresh dill cream, capers, onions and baked crostini.

**Fried Camembert with Blueberry Compote \$15** – Panko breaded and deep fried camembert, with a soft center, served with a blueberry port wine & caramelized onion reduction.

**Mediterranean Trio \$14** – Our own Mediterranean salsa with zesty tzatziki and traditional hummus. Served with grilled pita bread.

**Vineyards Nachos \$15** / add chicken **\$20** – Classic tomato salsa with jalapeño peppers, black olives, red onion, tomato, sharp cheddar and mozzarella cheese melted over crisp tortilla chips. Served with sour cream.

**Spicy Crab Cakes \$12** – Fresh crab meat blended with herbs, shallow fried and finished with our lemon and garlic aioli.

**Fried Calamari \$9** – Seasoned and deep fried tender calamari with a sour cream dill sauce.

**Smoked Chicken Poutine \$13** – Fresh smoked chicken with caramelized shallots and cheddar cheese curds draped over french fries and rich gravy, finished with a drizzle of balsamic glaze.

**Classic Poutine \$9** – Fresh cut fries, rich gravy and cheddar cheese curds.

**Mussels \$13/with Fries \$17** – Steamed fresh Canadian mussels in your choice of sauce: White wine, garlic & bell peppers OR our spicy Cajun style Creole tomato sauce OR creamy mushroom & leek sauce.

**French Fries \$5** – served with our lemon garlic aioli.

**Sweet Potato Fries \$7** – Served with a roasted red pepper aioli.

*18% gratuity is added on all parties over 8 guests.*

*Do you have your Vineyards Loyalty Card?  
Accumulate points towards future visits.*

*Please inform your server of any allergy or dietary concerns.*

*For a further selection of fresh fish or seafood items please request our Fish Market Menu.*

*(Served with fresh baguette)*

**Assorted Artisanal Cheese Plate \$25** – A selection of Quebec's finest cheeses served with our house bacon jam, mango chutney et candied nuts.

**Cendrillon** – ash covered goat cheese

**Bleubry** – a soft version of blue cheese

**Le Triple Crème DuVillage** – a velvety soft cheese

**Cantonnier** – a semi-soft ripened cheese with a hint of hazelnut & fresh apples

**Laurier** – a soft washed rind cheese

**Le Saint-Raymond** – orangey red moist body that melts in your mouth

**Cheese Board of the Day \$13** – An assortment of fine cheeses served with mango chutney.

**Charcuterie Board \$20** – Prosciutto, hungarian salami, chorizo sausage, triple cream brie, sharp cheddar with spicy hummus, grained mustard & olives.

## Mains

*Mains are served with our garlic & fennel dipping oil & fresh baked baguette*

### Fourteen Dollar French Fries

*(Magnificent side order of striploin steak and Caesar salad included)*

*Add sautéed mushrooms & caramelized onions \$3*

*Add Horseradish Crème Fraîche \$3*

*Upgrade to Poutine \$3 or to Sweet Potato Fries \$3 Add sauteed garlic shrimp \$8*

**Tortellini in Gorgonzola Cream Sauce \$20** / add chicken **\$24** – add shrimp **\$28** – Tortellini pasta stuffed with three cheeses: parmesan, ricotta and romano. Tossed in a rich gorgonzola cream sauce with gently sautéed cremini mushrooms and sweet red grapes, finished with fresh grated parmesan cheese.

**Chicken Parmigiana Vineyards Style \$23** – A panko breaded chicken breast, fried and topped with mozzarella and marinara sauce with a blend of Italian herbs. Served with a creamy alfredo linguini.

**Cajun Seafood Jambalaya \$24** – Succulent shrimp, squid, mussels, chicken, chorizo sausage, assorted fresh fish, sautéed in our tangy Creole sauce laced with southern spices and tossed in Cajun seasoned rice.

*The following entrees are served with fresh seasonal vegetables and your choice of house rice, house made potato cake or french fries.*

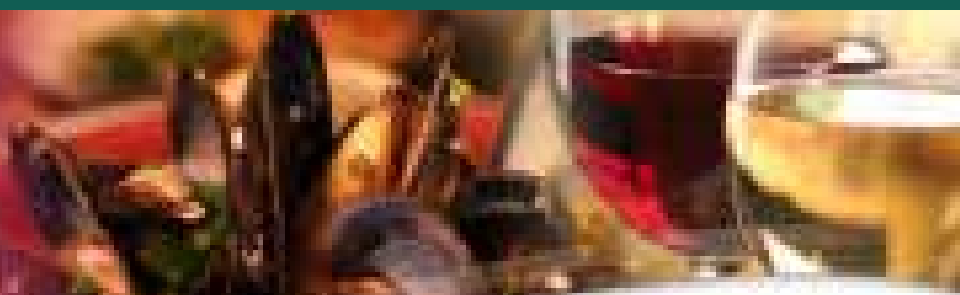
**Bacon Cheeseburger \$18** – Certified Angus beef patty hand pressed with Monterey Jack cheese, bacon strips, roasted red pepper mayo, thick tomato, grilled onion and lettuce on a fresh toasted bun.

**Atlantic Salmon Fillet \$21** – Lightly seasoned and grilled, finished with a lovely lemon dill cream sauce.

**Shrimp & Scallops in Herb & Garlic Butter \$26** – Succulent shrimp & deep sea scallops sautéed with bell peppers, onion and mushroom with fine garden herbs in garlic butter.

**Rib Eye Steak 10 ounce Boneless \$34** with shrimp **\$42** – Cooked to perfection served with a rich wild mushroom cabernet sauvignon sauce.





## Entrées

**Huîtres fraîches en demi coquilles** – Accompagnées de sauce rouge aux fruits de mer et de sauce mignonette | À l'unité **3 \$** | Demi douzaine **17 \$** | Douzaine **33 \$**

**Soupe à l'oignon 9 \$** – Bouillon de bœuf consistant additionné de xérès, d'oignon espagnol, de parmesan et de gruyère.

**Salade César 12 \$** / ajoutez du poulet **17 \$** – ou des crevettes **20 \$**  
Laitue romaine croustillante parsemée de vinaigrette ail-asiago, de bacon, de croutons et de rubans de parmesan.

**Salade au chèvre chaud 12 \$** / ajoutez du poulet **16 \$** – ou des crevettes **20 \$**  
Noix confites, tranches de fraises fraîches et oignon émincé, mélangés à une salade verte fraîche arrosée d'une vinaigrette balsamique et accompagnés d'une rondelle de fromage de chèvre chaud.

**Bruschetta 11 \$** – Notre salsa maison aux tomates fraîches et olives noires sur un crostini croustillant nappé de fromage de chèvre. Rehaussé d'une bruite de glacis balsamique.

**Rosettes de saumon fumé 11 \$** – Notre salsa maison aux tomates fraîches et olives noires sur un crostini croustillant nappé de fromage de chèvre. Rehaussé d'une bruite de glacis balsamique.

**Camembert frit et compote de bleuets 15 \$** – Camembert au centre mou, frit en croûte Panko. Accompagné d'un porto aux bleuets et d'un réduit d'oignons caramélisés.

**Trio méditerranéen 14 \$** – Notre salsa méditerranéenne maison, agrémentée de tzatziki piquant et de hoummos traditionnel. Accompagnée de pain pita grillé.

**Nachos du Vineyards 15 \$** / ajoutez du poulet **20 \$** – Salsa classique aux tomates, accompagnée de piments jalapeño, d'olives noires, d'oignon rouge, de tomate, de cheddar fort et de fromage mozzarella fondu sur des croustilles tortilla croustillantes. Servis avec de la crème sûre.

**Pâtés au crabe épicé 12 \$** – Mélange de chair de crabe fraîche et de fines herbes, légèrement frit et rehaussé de notre aioli au citron.

**Calmar frit 9 \$** – Calmar tendre, assaisonné et frit à point, accompagné d'une sauce à la crème sûre et à l'aneth.

**Poutine au poulet fumé 13 \$** – Poulet fumé frais, agrémenté d'échalotes caramélisées et de fromage cheddar en grain recouvrant des frites fraîchement coupées et une sauce riche, le tout rehaussé d'une bruite de glacis balsamique.

**Moules 13\$ / avec frites 17 \$** – Moules fraîches canadiennes, accompagnées d'une sauce au choix : vin blanc, ail et poivrons OU sauce tomate épicée à la Cajun style créole OU sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux.

**Poutine classique 9 \$** – Frites fraîchement coupées, sauce onctueuse et cheddar en grains.

**Frites 5 \$** – Agrémentées de notre aioli au citron.

**Frites de patates douces 7 \$** – Servi avec un aioli de poivron rouge rôti.

*Pourboire de 18 % ajouté à la facture des groupes de plus de 8 convives.*

*Avez-vous votre carte de fidélité Vineyards?  
Accumulez des points en vue de vos visites ultérieures.*

*Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou préoccupation quant à votre régime alimentaire.*

*Pour un plus grand choix de plats de poisson ou de fruits de mer frais, demandez à voir le menu du restaurant Fish Market.*

*(Servis avec une baguette fraîche)*

**Assiette de fromages artisanaux assortis 25 \$** – Une sélection des fromages les plus fins du Québec, accompagnés de notre confiture de bacon maison, de chutney à la mangue et de noix confites.

**Cendrillon** – Fromage de chèvre enrobé de cendre

**Bleubry** – Version douce du fromage bleu

**Le Triple Crème DuVillage** – Fromage à pâte molle et veloutée

**Cantonner** – Fromage à pâte demi ferme, rehaussé d'un soupçon de noisettes et de pommes fraîches

**Laurier** – Fromage à pâte molle et à croûte lavée

**Le Saint-Raymond** – Une pâte humide rouge orangé qui fond dans la bouche

**Planche de fromages du jour 13 \$** – Assortiment de fromages fins, accompagné de chutney à la mangue.

**Planche de charcuterie 20 \$** – Prosciutto, salami hongrois, sauce chorizo, brie triple crème, cheddar fort avec de l'hummus épicé, moutarde à l'ancienne et olives.

## Plats principaux

*Servis avec de l'ail et fenouil et baguette fraîchement cuite.*

### Frites à quatorze dollars

*(Magnifique faux-filet en plat d'accompagnement. Salade César incluse.)  
Ajoutez des champignons sautés et des oignons caramélisés **3 \$***

*Ajoutez de la crème fraîche au raifort **3 \$***

*Ajoutez des crevettes sautées à l'ail **8\$***

*Rehaussez en version poutine **3 \$***

*Rehaussez en version patates douces frites **3 \$***

**Tortellinis à la sauce crémeuse au gorgonzola 20 \$** / ajoutez du poulet **24 \$** ou des crevettes **28 \$** - Tortellinis farcis aux trois fromages : parmesan, ricotta et romano. Mélangés dans une riche sauce crémeuse au gorgonzola agrémentée de champignons cremini légèrement sautés et de raisins rouges sucrés, et décorés de parmesan frais gratiné.

**Poulet parmigiana style Vineyards 23 \$** – Poitrine de poulet frit à la chapelure panko, recouverte de mozzarella et de sauce marinara, et rehaussée d'un mélange de fines herbes italiennes. Servie avec des linguines arrosées d'une sauce Alfredo crémeuse.

**Jambalaya cajun aux fruits de mer 24 \$** – Crevettes, calmar, moules, poulet succulents et saucisse chorizo, assortis de poissons frais sautés dans notre sauce créole piquante agrémentée d'épices du Sud, et mélangés avec notre riz assaisonné à la cajun.

*Les plats de résistance suivants sont accompagnés de légumes frais de la saison et de riz pilaf nature, d'une galette de pomme de terre assaisonnée ou de frites, au choix.*

**Hamburger au fromage et au bacon 18 \$** – Boulette de bœuf Angus certifié, préparée à la main, servie avec du fromage Monterey Jack, des tranches de bacon, de la mayonnaise au poivron rouge grillé, une tranche de tomate épaisse, de l'oignon grillé et de la laitue sur un pain fraîchement grillé.

**Filet de saumon de l'Atlantique 21 \$** – Légèrement grillé et assaisonné, puis garni d'une délicieuse sauce crémeuse au citron et à l'aneth.

**Crevettes et pétoncles au beurre à l'ail et aux fines herbe 26\$**

De succulentes crevettes et des pétoncles des profondeurs sautés avec du poivron doux, de l'oignon et des champignons et assaisonnés de fines herbes de jardin dans du beurre à l'ail.

**Bifteck de faux-filet désossé de 10 onces 34 \$** / ajoutez des crevettes **42 \$** – Cuit à la perfection et agrémenté d'une sauce onctueuse aux champignons sauvages et au cabernet sauvignon. au Cabernet sauvignon.