

MENU TABLE G

T A B L E



ENTRÉES

POTAGE* 8 \$

Selon l'inspiration du jour

BRUSCHETTA SUR FOCACCIA* (+8 \$) 22 \$

Stracciatella de la fromagerie "Fuoco", tomate fraîche, ail et basilic

CALMARS DU CHÂTEAU* (+4 \$) 18 \$

Marinés au cari, servis avec une mayonnaise épicée

SÉLECTION D'ARANCINI (6)* (+4 \$) 18 \$

Trois variétés : à la truffe, à la tomate et à la mozzarella, servies avec une mayonnaise au pesto

MINI-BURGERS DE BOEUF (2)* 16 \$

Fromage Fumerolle de la fromagerie "Amafaçon", confit d'oignon, tomate et roquette

CAPRESE DE MOZZARELLA DI BUFALA DE LA FROMAGERIE "FUOCO"* 17 \$

Tomate fraîche, laitue et vinaigrette balsamique

PLATEAU APÉRO* (+10 \$) 24 \$

Fromages et charcuteries du terroir

*Produits de Goûtez Lanaudière

SALADE CÉSAR CLASSIQUE*

Bacon du "Rang 4", vinaigrette avec anchois, câpre, parmesan et croûton à l'ail persillé

Entrée : 14 \$* | Repas avec poitrine de poulet: 28 \$*

FRITES ET MAYONNAISE MAISON 5.50 \$*

FRITES AU PARMESAN ET À LA TRUFFE 11 \$*

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

Cornichon, câpre, échalote et moutarde

Entrée : 20 \$* (+6 \$) | Repas: 30 \$* (+4 \$)

TARTARE DE THON

Salsa d'ananas à la californienne

Repas: 34 \$* (+8 \$)

TARTARE DE SAUMON LE FRAÎCHEUR

Fraise, estragon, échalote, persil, mayonnaise et huile de sésame

Entrée : 22 \$* (+6 \$) | Repas: 32 \$* (+6 \$)

PLATS PRINCIPAUX

TAGLIATELLES AUX ARTICHAUTS* 26 \$

Asperge, tomate confite, huile d'olive, zeste de citron et feta Le Fermier de la fromagerie "La Suisse Normande"

SUPRÊME DE VOLAILLE* 29 \$

Sauce à la crème de truffe, servi avec un orgeotto aux champignons et des légumes du moment

CONTRE-FILET DE BOEUF 10 oz* (+30 \$) 56 \$

Sauce aux poivres, servi avec des légumes et la purée du moment

SALADE FRAÎCHEUR DU MOMENT*

Informez-vous auprès de notre personnel pour connaître le prix et la description

FILET MIGNON 6 oz* (+39 \$) 65 \$

Servi avec des frites et des légumes saisonniers

DUO DE SACCHETTINIS AU FROMAGE ET DE RAVIOLIS DE BOEUF BRAISÉ* 24 \$

Sauce crémeuse au vin blanc

BURGER DE BOEUF* 23 \$

Fromage Le Joliette de la fromagerie "Du Champ à la Meule", confiture de bacon, tomate et laitue

MORUE NOIRE POÊLÉE* (+6 \$) 32 \$

Salsa de tomates fraîches et accompagnement maison

TOMAHAWK DE PORC GRILLÉ DU "RANG 4"* (+10 \$) 36 \$

Sauce aux pommes, servi avec des frites et des légumes de saison

CÔTELETTES D'AGNEAU À LA CAJUN, MIEL ET

ANANAS* (+22 \$) 48 \$

Servies avec des légumes et la purée du moment

SUPPLÉMENTS

- CHAMPIGNONS 8 \$
- FROMAGE FUMEROLLE FONDU DE LA FROMAGERIE "AMAFACON" 8 \$ 
- REMPLACER VOS FRITES PAR DES FRITES AU PARMESAN ET À LA TRUFFE 6 \$
- CREVETTES PAPILLON (3) AVEC BEURRE À L'AIL ET CHAPELURE 8.50 \$

PLATEAUX À PARTAGER - POUR 4 PERSONNES

LE DISTINGUÉ 120 \$

- Rouleaux de printemps
- Bruschettas
- Salade caprese
- Côtelettes d'agneau
- Dumplings de boeuf Wagyu

LE FIN GOURMET 150 \$

- Mini-burgers de boeuf
- Côtelettes d'agneau
- Ailes de poulet
- Trempeuse aux artichauts
- Raviolis à la mozzarella frits

LE PLATEAU G 200 \$

- Bruschetta
- Crudités
- Calmars
- Arancinis - 3 sortes
- Saucisses italiennes douces et merguez grillées
- Contre-filet de boeuf tranché et légumes
- Côtelette d'agneau
- Frites

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE, SAVEUR DE LA PÂTISSIÈRE* 10 \$

SORBET DU MOMENT* 8 \$

MOELLEUX AU CHOCOLAT* (+2 \$) 12 \$

PROFITEROLE, GLACE À LA SAVEUR DU MOMENT* (+2 \$) 12 \$



Tartare de boeuf classique



Filet mignon de boeuf



Burger de boeuf

Vous avez aimé votre expérience?
Suivez-nous sur Facebook et Instagram
@restauranttableg

Taxes et service non inclus

*Inclus au forfait

1er septembre 2026