

MENU DU PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST MENU

Offert de 6 h 30 à 11 h / Served between 6:30 a.m. and 11:00 a.m.

Classiques* / Classics*

- | | | |
|--------------|---|-----------|
| No. 1 | Déjeuner continental (viennoiseries, fruits et yogourt) / Continental breakfast (pastries, fruit and yogurt) | 14 |
| No. 2 | Bol de smoothie vert (lait de coco, graines de citrouille torréfiées, graines de chia, fraises, banane, avocat, persil, céleri et noix de Grenoble rôties) / Green smoothie bowl (coconut milk, roasted pumpkin seeds, chia seeds, strawberries, banana, avocado, parsley, celery and roasted walnuts) | 17 |
| No. 3 | Omelette Lac-Leamy (jambon, champignons, poivrons, oignons et fromage), pain grillé, pommes de terre rissolées, fèves au lard / Lac-Leamy omelet (ham, mushrooms, peppers, onions and cheese), toast, hash brown potatoes, baked beans | 18 |
| No. 4 | Crêpes gourmandes aux petits fruits, sauce au chocolat et au caramel salé, sirop d'érable / Gourmet berry pancakes, chocolate and salted caramel sauce, maple syrup | 22 |
| No. 5 | Deux œufs cuits à votre goût, pain grillé, pommes de terre rissolées, fèves au lard, choix de bacon, de saucisses ou de jambon / Two eggs to your liking, toast, hash brown potatoes, baked beans, choice of bacon, sausages or ham | 22 |

*** Café, café décaféiné, thé ou tisane compris /**

* Coffee, decaf coffee, tea or herbal tea included

À la carte

- | | |
|--|-----------|
| Cretons / Creton | 5 |
| Fèves au lard / Baked beans | 5 |
| Bacon, jambon ou saucisses / Bacon, ham or sausages | 7 |
| Pain grillé, blanc ou de blé entier / White or whole wheat toast | 7 |
| Gruau / Oatmeal | 7 |
| Assiette de fruits frais tranchés / Fresh fruit platter | 11 |
| Œufs bénédicte traditionnels sur muffin anglais (deux œufs pochés, jambon, sauce hollandaise, fruits, pommes de terre rissolées et fèves au lard) / Traditional eggs Benedictine on English muffin (two poached eggs, ham, Hollandaise sauce, fruit, hash brown potatoes and baked beans) | 18 |
| Œufs bénédicte scandinaves sur muffin anglais (deux œufs pochés, saumon fumé, sauce hollandaise, fromage à la crème, fruits, pommes de terre rissolées et fèves au lard) / Scandinavian eggs Benedictine on English muffin (two poached eggs, smoked salmon, Hollandaise sauce, cream cheese, fruit, hash brown potatoes and baked beans) | 20 |
| Assiette Conrad (deux œufs cuits à votre goût, pain grillé, pommes de terre rissolées, bacon, saucisses, jambon, fèves au lard, cretons) / Conrad platter (two eggs to your liking, toast, hash brown potatoes, bacon, sausages, ham, baked beans, creton) | 26 |
| Pour 2 / For 2 | 32 |

Boissons / Drinks

- | | |
|---|-------------|
| Café, café décaféiné, thé ou tisane / Coffee, decaf coffee, tea or herbal tea | 4 |
| Lait, lait au chocolat ou chocolat chaud / Milk, chocolate milk or hot chocolate | 4 |
| Espresso / Espresso | 4,50 |
| Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme, de tomate ou de légumes / Choice of juice: orange, grapefruit, apple, tomato or vegetable | 5 |
| Double espresso, café au lait ou cappuccino / Double espresso, café au lait or cappuccino | 5,50 |

MENU DU MIDI / LUNCH MENU

TABLE D'HÔTE DU LUNDI AU SAMEDI DE 11h30 À 14h, À PARTIR DE 24 \$ /

Table d'hôte from Monday to Saturday from 11:30 a.m. to 2:00 p.m. starting at \$24

Si vous désirez prendre un dessert, ajoutez 4 \$. / If you would like one dessert, add \$4.

Entrées / Appetizers

Potage du jour / Soup of the day	8
Salade de verdure, vinaigrette à l'érable, bleuets, granola de noix de Grenoble / Green salad, maple dressing, blueberries, walnut granola	12
Avec poulet ou saumon / With chicken or salmon	18
Romaine à la vinaigrette César, huile de citron confit, croûtons grillés, flanc de porc frit, copeaux de fromage Le Bâtisseur / Romaine lettuce with Caesar dressing, lemon confit oil, grilled croutons, fried pork belly, Le Bâtisseur cheese shavings	13
Avec poulet ou saumon / With chicken or salmon	20
Calmars frits avec un mélange d'épices maison et d'herbes fraîches, servis avec mayonnaise aux tomates fumées / Fried squid garnished with house spices and fresh herbs, served with smoked tomato mayonnaise	15
Tostada au tartare de saumon, tortilla croustillante, crème sure aux jalapeños, lime, radis / Tostada with salmon tartare, crispy tortilla, sour cream with jalapeños, lime, radish	17
Tataki de thon albacore, salade de concombre à la menthe, purée de petits pois, croustilles de wontons frits au wasabi, pousses de pois, mayonnaise aux agrumes / Albacore tuna tataki, cucumber salad with mint, green pea purée, fried wonton chips with wasabi, pea shoots, citrus mayonnaise	18
Tartare de bœuf, espuma de fromage de chèvre, chips de panais, framboises acidulées / Beef tartare, goat cheese espuma, parsnip chips, zesty raspberries	20

Plats principaux / Main courses

Spaghetti à la bolognaise / Spaghetti with meat sauce	16
Club sandwich traditionnel / Traditional club sandwich	18
	Pour 2 / for 2 22
Hambourgeois du lac-leamy, fromage, laitue, tomate, oignons / Lac-Leamy beef hamburger, cheese, lettuce, tomato, onions	18
Poitrine de poulet grillée, sauce au Jack Daniel's et aux poivres ou sauce aux champignons, pommes de terre, légumes / Grilled chicken breast, Jack Daniel's and pepper sauce or mushroom sauce, potatoes, vegetables	34
Saumon rôti, riz, légumes, beurre aux agrumes / Roasted salmon, rice, vegetables, citrus butter	39
Filet mignon de bœuf AAA (170 g), sauce au Jack Daniel's et aux poivres ou sauce aux champignons, pommes de terre, légumes / AAA beef tenderloin (6 oz), Jack Daniel's and pepper sauce or mushroom sauce, potatoes, vegetables	44

Consommer de la viande, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de contracter une maladie d'origine alimentaire. / Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

MENU DU SOIR / EVENING MENU

Entrées / Appetizers

Potage du jour / Soup of the day	8
Salade de verdure, vinaigrette à l'érable, bleuets, granola de noix de Grenoble / Green salad, maple dressing, blueberries, walnut granola	12
Romaine à la vinaigrette César, huile de citron confit, croûtons grillés, flanc de porc frit, copeaux de fromage Le Bâtisseur / Romaine lettuce with Caesar dressing, lemon confit oil, grilled croutons, fried pork belly, Le Bâtisseur cheese shavings	13
Soupe à l'oignon gratinée au fromage de gouda fumé / Onion soup, smoked Gouda cheese gratin	13
Calmars frits avec un mélange d'épices maison et d'herbes fraîches, servis avec mayonnaise aux tomates fumées / Fried squid garnished with house spices and fresh herbs, served with smoked tomato mayonnaise	15
Tostada au tartare de saumon, tortilla croustillante, crème sure aux jalapeños, lime, radis / Tostada with salmon tartare, crispy tortilla, sour cream with jalapeños, lime, radish	17
Tataki de thon albacore, salade de concombre à la menthe, purée de petits pois, croustilles de wontons frits au wasabi, pousses de pois, mayonnaise aux agrumes / Albacore tuna tataki, cucumber salad with mint, green pea purée, fried wonton chips with wasabi, pea shoots, citrus mayonnaise	18
Tartare de bœuf, espuma de fromage de chèvre, chips de panais, framboises acidulées / Beef tartare, goat cheese espuma, parsnip chips, zesty raspberries	20

Consommer de la viande, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de contracter une maladie d'origine alimentaire. / Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Plats principaux / Main courses

Aubergine grillée, lentilles braisées, carottes marinées, sauce tahini, noix de pin / Grilled eggplant, braised lentils, marinated carrots, tahini sauce, pine nuts	29
Poitrine de poulet grillée, sauce au Jack Daniel's et aux poivres ou sauce aux champignons, pommes de terre, légumes / Grilled chicken breast, Jack Daniel's and pepper sauce or mushroom sauce, potatoes, vegetables	34
Bavette de bœuf AAA, sauce au Jack Daniel's et aux poivres ou sauce aux champignons, pommes de terre, légumes / AAA beef flank steak, Jack Daniel's and pepper sauce or mushroom sauce, potatoes, vegetables	35
Saumon rôti, riz, légumes, beurre aux agrumes / Roasted salmon, rice, vegetables, citrus butter	39
Côte levées de porc avec sauce barbecue fumée à l'érable, pommes de terre, légumes / Pork ribs with smoky maple barbecue sauce, potatoes and vegetables	40
Filet mignon de bœuf AAA (170 g), sauce au Jack Daniel's et aux poivres ou sauce aux champignons, pommes de terre, légumes / AAA beef tenderloin (6 oz), Jack Daniel's and pepper sauce or mushroom sauce, potatoes, vegetables	44
Assiette de la mer façon Arôme, servie avec riz, légumes et beurre aux agrumes / Arôme-style seafood platter, served with rice, vegetables and citrus butter	79

Bœuf vieilli à sec (70 jours) / Dry-aged beef (70 days)

En quantité limitée et sur réservation / In limited quantity and by reservation

Les pièces de bœuf sont gardées dans notre chambre de vieillissement à température contrôlée afin que la viande mure à la perfection. Un bœuf vieilli se reconnaît à ses notes un peu plus sucrées et à ses légers arômes de noix. / The beef is stored in our aging chamber at a controlled temperature, providing ideal conditions for aging beef. Aged beef is characterized by slightly sweeter notes and a light nutty flavour.

Contre-filet avec l'os (coupe Kansas) / Kansas City bone-in strip steak	340 g / 12 oz	49
Faux-filet (coupe Cowboy) / Cowboy rib eye steak	454 g / 16 oz	69
Bifteck d'ailoyau / T-bone steak	680 g / 24 oz	76

COMPLÉMENTS / EXTRAS

Crevettes poêlées / Pan-seared shrimp	15
Pétoncles poêlés / Pan-seared scallops	15
Queue de homard rôtie / Roasted lobster tail	20

Desserts

Variété de desserts au choix du chef pâtissier / Pastry chef's choice of a variety of desserts	10
---	-----------

Cafés et thés / Coffee and tea

CAFÉ FILTRE, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, THÉ OU TISANE / Coffee, decaf coffee, tea or herbal tea	4
ESPRESSO	4,50
DOUBLE ESPRESSO	5,50
CAFÉ AU LAIT	5,50
CAPPUCCINO	5,50