

BRYSON'S BISTRO du BUCHERON



Soup of the Day 6

Organic Greens Oven Roasted Butternut Squash / Dried Cranberries / Spiced Nuts / Maple Balsamic Dressing 8

Quenelle of Smoked Trout Capers Pickled Red Onion / Butter Baked Crisps 11

Hand Painted Caesar Salad Asiago / Rashers of Candied Bacon / Garlic Confit 8

Bacon Cheeseburger Rolls Spicy Ketchup 7

Entrees

Chicken Parmesan Basil Tomato Sauce / Asiago Cheese / Garlic Pasta 21

Pan Seared Cedar Creek Trout Roasted Root Vegetables / Quinoa / Tarragon Butter 26

Smashed Double Beef Burger / Roasted Garlic Aioli / Russet Fries 18

Pure Conscience Yak Burger Bacon / Mushrooms / Fried Egg / Spicy Mayo / Russet Nugget 18

Classic Fish and Chips Gremolata Tartar 17

Smoked 1/4 Chicken and 1/4 Ribs Garlic Mash / Market Vegetables MP

Black Tiger Shrimp Garlic Confit Pasta Spinach / Zucchini / White Wine Cream Sauce 19
Vegetarian option available

Rolling Acres Bone in Rib Eye Steak Garlic Mash / Market Vegetable 34

Spinach Mushroom Stuffed Pork Tenderloin Grainy Mustard Cream 23

Sides

Crispy Brussel Sprouts 5

Russet Nuggets with Garlic Aioli 4

Market Vegetables 4

Dessert

Sour Cream Coffee Chocolate Cake 7

Classic Cheesecake Red Berry Coulis 6

Pumpkin Crème Brule 8

Coronation Hall Apple Rose Caramel Drizzle 6

*Inquire about our offsite catering and Chef Table



Soupe du jour 6

Légumes Biologiques Courge Butternut rôtie au four / Canneberges Séchées / Noix Épicées / Vinaigrette Balsamique à l'érable 8

Quenelle de truite fumée Câpres Oignon rouge mariné / Croustillants au beurre 11

Salade César peinte à la main Asiago / Casseroles de bacon glacé / Confit d'ail 8

Rouleaux de Cheeseburger au bacon ketchup épicé 7

Entrées

Poulet Parmesan Sauce tomate au basilic / Fromage Asiago / Pâtes à l'ail 21

Truite Cedar Creek poêlée Légumes racines rôtis / Quinoa / Beurre à l'estragon 26

Double burger de bœuf écrasé / Aioli à l'ail rôti / Frites 18

Pure Conscience Yak Burger Bacon / Champignons / Œuf frit / Mayo épicé / Pépites de Russet 18

Poisson et frites / Gremolata Tartar 17

1/4 de poulet fumé et 1/4 de côtelettes /purée de pommes de terre à l'ail / Légumes du jour MP

Crevettes tigrées confites à l'ail / épinards / courgettes / sauce crème au vin blanc 19
Option végétarienne disponible

Bifteck de côte avec os Rolling Acres, purée de pommes de terre à l'ail / légumes du marché 34

Filet de porc farci aux épinards et aux champignons / Crème de moutarde en grains 23

Accompagnements

Choux de Bruxelles croustillants 5

Pépites de betteraves rouges avec aioli à l'ail 4

Légumes du jour 4

Dessert

Gâteau au chocolat au café et à la crème fouettée 7

Gâteau au fromage classique / Coulis de baies rouges 6

Crème brûlée à la citrouille 8

Rosette de pommes avec coulis au caramel / Coronation Hall 6

*Renseignez-vous sur notre service de restauration hors site et notre table de chef.