

— RESTO —

ACCENTS

— BISTRO —

Hôtels Accents
CHÂTEAU MADELINOT - RESTO BISTRO ACCENTS

CARTE DES VINS

LES INCONTOURNABLES

ROUGES

	V / BTL
Excelsior Estate, Cabernet Sauvignon, Afrique du Sud	10/40
Meia Encosta Dão, Dão E Lafôes, Portugal	10/45
Château Recougne, Bordeaux Supérieur, France	11/50
Fontanafredda Langhe, Nébiolo, Italie	12/55
Louis Tête – Les Charmeuses Morgon, Gamay, France	12/55
Beronia Rioja Reserva, Tempranillo, Espagne	65
Robertson Winery Constitution Road, Syrah, Afrique du Sud	70

BLANCS

	V / BTL
Boschendale The Pavillon Western Cape, Chenin Blanc, Afrique du Sud	10/40
Meia Encosta, Dão, Portugal	10/45
Oyster Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande	12/55
Tommasi Le Rosse Delle Venezie, Pino Grigio, Italie	11/50
Fontanafredda Langhe, Chardonnay, Italie	12/55
Vignerons des Grandes Vignes - Les Fossiles, Bourgogne Aligotés, France	60
Inama Soave Classico, Garganega, Italie	65
Léon Beyer, Riesling Réserve, France	70
La Chablisienne - La Sereine, Chablis, France	80
Millerioux, Sancerre, Les Chasseignes, France	100

ROSÉS

	V / BTL
Jacob's Creek Moscato Rosé, Australie	9 /40
Blush d'Été, Pinot Noir, France Terre Di Chieti	10 /45
France Biologico, Cantina Tollo, Italie	50

BULLES

	V / BTL
Freixenet o%, Airén et Macabeo, Espagne	7 /30
Parés Baltà Cava Brut, Parellada, Maccabeu Xarel-lo, Espagne	11 /50
Tribaut Schloesser Brut Reserve, Champagne, France	105
Laurent-Perrier La Cuvée Brut, Champagne, France	175

VIN SELECTION

QUANTITÉ LIMITÉE

ROUGES

	BTL
Côte du Rhône, Les Domaniales, 2023 , France	54
Haute Côt de fruits Malbec, Fabien Jouves Cahors, biologique, France	65
Dolcetto d'Alba, DOC 2021, Mirafiore, Italie	70
Quintessence, Château Pesquié, Ventoux, 2019, France	80
Barolo 2018, Fontanafredda, Italie	80
Château Les Giraudels de Milon, Saint-Émilion 2015, Grand vin de Bordeaux , France	95
Hautes-Côtes de Beaune, Bourgogne, Domaine Billard Père et fils, France	95
Bourgogne Côte d'Or, Pinot Noir, 2022, Domaine Gaston & Pierre Ravaut, France	120
Osoyoos Larose, Le Grand Vin, Okanagan Valley, 2019, Canada	155

BLANCS

	BTL
Vieilles vignes, Bourgogne, Nicolas Potel, 2020, France	80
Chablis, Drouhin & Vaudon, Joseph Drohuin, 2020, France	100
Saint-Véran, Grand vin de Bourgogne, famille Paquet, 2021, France	100
Bourgogne Côte d'Or, Chardonnay, 2022, Domaine Gaston & Pierre Ravaut, France	120

BOISSONS

NOTRE SÉLECTION

BIÈRES RÉGULIÈRES (473 ML)

Heineken 0%	7.50
Simply Spiked	7.50
Sol	7.50
Coors Light	9
Miller Lite	9
Heineken	10

BIÈRES RÉGULIÈRES EN FÛT

	Verre 5	Pinte
Coors Light		7.50
Amer IPA (Brasseurs du monde)		8.50
Blue Moon		8.50
Petite Bourgogne rousse		8.50
Heineken		9

BIÈRES LOCALES DE L'ABRI DE LA TEMPÊTE

Cannette (format 473 ml)	10.50
Bière en fût (Belle Saison)	9.50

COCKTAILS (12)

Amaretto Sour	Aperol Spritz	Bloody Caesar	Martini (gin, vodka, expresso)
Mimosa	Mojitos	Moscow mule	Negroni
Old Fashion	Sangria	Tom Collins	

COGNAC/WHISKEY

Simple	10
Double	15

FORTS

Simple	8
Double	12

GIN QUÉBÉCOIS

Simple	10
Double	14

CAFÉS ALCOOLISÉS (12)

Brésilien Espagnol Irlandais

NOURRITURE

ENTRÉES

Potage du moment	9
Frites, mayonnaise épicée	9 
Soupe à l'oignon gratinée à la Tomme des Demoiselles	16
Salade César grillée classique	16
 Servie sans croûton	
Salade verte et légumes croquants	10 
Calmars frits du chef Hugo	20 
Carpaccio de bœuf, aïoli et copeaux de parmesan	22 
Étagé d'aubergine au parmesan et mozzarella fondante	22 
Duo de tapenades poivrons grillés et tomates séchées, olives et focaccia	14 
Burrata, betteraves rôties et gnocchis de patates douces  Servie sans focaccia	26
Arancini à la porchetta sur coulis de tomates et poivrons grillés	16
Ailes de poulet façon Buffalo, crudités et vinaigrette au fromage bleu	8 / 16  16 / 32

 Sans gluten

NOURRITURE

PLATS PRINCIPAUX

Poutine classique ou au fromage Pied-de-Vent	20
Poulet ou tofu général Tao sur riz basmati	28 
Côtes levées de porc, frites et salade	demi 32  entière 42
Spaghetti bolognaise crémeux et boulettes de veau	32
Linguine à la carbonara	36
à la carbonara aux pétoncles	50
Saumon poêlé sur pappardelles au pesto, légumes rôtis, sauce citron et olives	42
Ravioli de bœuf Wagyu <i>alla Gigi</i> , pancetta et champignons	44
Filet mignon de bœuf avec fondant de gorgonzola, polenta crémeuse au parmesan	55
Osso buco de veau au jus de viande et tomates, gremolata, purée de pommes de terre au parmesan	46 
Risotto de bœuf braisé au jus de cuisson et aux tomates confites	49 



Sans gluten

NOURRITURE

REPAS ENFANT

Mini-poutine

9 

Spaghetti
sauce bolognaise

15

Fish n'chips
servi avec frites ou riz

15

Filets de poulet
servis avec frites ou riz

15

Demi-pizza naan pepperoni fromage
servie avec frites ou riz

15

TOUS LES REPAS POUR ENFANT INCLUENT UN DESSERT

DESSERT

Crème brûlée

10 

Gâteau au fromage

12

Choix de la pâtisserie

10

Crème glacée tire-éponge

10 

PRÉPARÉ PAR NOTRE PÂTISSIÈRE MAISON