

• DEPUIS 1902 •

AU COIN

PUB GASTRONOMIQUE



ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON	14
À la Guinness, fromage suisse et croûtons	
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER	18
Fruits de mer, légumes, vin blanc et herbes fraîches	
SOUPE THAÏE	ENTRÉE 16 PLAT 24
Poulet, lait de coco, citronnelle et champignons	
SALADE CÉSAR	ENTRÉE 15 PLAT 21 POULET 29
Bacon, vinaigrette maison avec anchois, parmesan, câpres frites et croûtons à l'huile d'ail	
RAVIOLIS DE BETTERAVES	18
Fines tranches de betteraves farcies au fromage de chèvre, orange, coriandre et noix épicées	
BURRATA	26
Courgettes grillées servies tièdes, coulis de poivron rouge et pistou de basilic	
GRAVLAX DE SAUMON	20
Mariné à la betterave, sauce au fromage à la crème et gaufre aux olives noires	
TARTARE DE BŒUF	ENTRÉE 21 PLAT 35
Sur sablé au parmesan et croûtons	
BRIE AU FOUR	22
Poires caramélisées et noix croquantes	
CALMARS FRITS	18
Mayo chipotle	

PLATS PRINCIPAUX

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	26
Boulettes de pois chiches et carottes, sauce au curry rouge et lait de coco	
BURGER VÉGÉTARIEN	23
Galette maison de patate douce et pois chiches, sauce aubergine et poivron rouge rôti, halloumi grillé avec frites ou salade	
BURGER DE POULET CROUSTILLANT	25
Laitue, mayo, gochujang et miel, juliennes de carotte et daïkon marinées avec frites ou salade	
BURGER GOURMAND	29
Bœuf, oignons et champignons caramélisés, brie, tomate, roquette, cornichon et mayo au poivre Sichuan avec frites ou salade	
POUTINE AU BŒUF BRAISÉ	24
Frites, fromage en grains et réduction maison au jus de viande	
LASAGNE À LA BOLOGNAISE	29
Sauce à la viande de bœuf mijotée, béchamel, mozzarella et parmesan	
BOUDIN NOIR	32
Purée de pommes de terre, oignons confits et jus de viande aux canneberges	
BŒUF BRAISÉ	45
Mijoté au vin rouge, purée de pommes de terre, carottes glacées au beurre et jus de cuisson	
BAVETTE DE BŒUF AAA	39
Frites et salade	
CUISSE DE CANARD CONFITE	35
Orge perlé et sauté de légumes aux parfums asiatiques	
SUPRÈME DE POULET FERMIER	34
Crème onctueuse au chorizo, petits pois verts et tempura de rapini	
FISH & CHIPS MAISON	32
Morue panée à la bière IPA, purée de pois verts à la menthe, sauce tartare et frites	
PAVÉ DE MAHI-MAHI	32
Poêlé sans peau, mousseline de poivron rouge légèrement épicée et brocoli-rave sauté à l'huile d'ail	
PAVÉ DE SAUMON	34
Poêlé, tombée de poireaux et sauce citronnée crémeuse	
MOULES BIO ET FRITES	30
Marinière Poulette Du moment	

ACCOMPAGNEMENTS

PAIN BAGUETTE	4	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	12
FRITES	7	CHOUX DE BRUXELLES À L'ÉRABLE	12
FRITES DE PATATE DOUCE, MAYO CHIPOTLE	10	POMMES DE TERRE GRELOTS SAUTÉES À L'AIL	10
OLIVES MARINÉES	7	ET AUX HERBES DE PROVENCE	
SALADE VERTE	9		

Taxes et service non inclus

Desserts

SORBET CITRON LIME	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	12
TIRAMISU DU CHEF	14
TARTE AUX PACANES Servie avec boule vanille	14
GÂTEAU AU FROMAGE Coulis du moment	14
L'ENVOLÉE Sorbet citron lime, gin Les 5 plumes	14
FONDANT AU CHOCOLAT Mi-cuit au chocolat, servi tiède avec boule vanille	16
AFFOGATO Boule vanille, espresso court	10
AFFOGATO SORTILÈGE Boule vanille, espresso court, Sortilège (liqueur de whisky canadien à l'éable)	16

Taxes et service non inclus



L'Hôtel Mont-Tremblant, 120 ans d'histoire

L'hôtel Lac Mercier Inn, aujourd'hui Hôtel Mont-Tremblant, a été érigé en 1902 par Joseph Dufour sur le site d'un hébergement créé à l'origine par le Canadian Pacifique. En 1906, la A.D. Gall Petroleum and Chemical s'installe au lac Mercier. Elle sera absorbée en 1910 par la Standard Chemical Co. L'hôtel loge alors des voyageurs, mais également leurs travailleurs dont la production repose sur l'acétone qui sera exportée en Angleterre.

L'hôtel dessert les clients de la gare, érigée en 1904 sur le terrain voisin. L'hôtel bourdonne d'activité en attendant l'arrivée du train hebdomadaire. Le Lac Mercier Inn devient vite le lieu de rassemblement des habitants de la région. Ils attendent à l'hôtel jusqu'à ce que le train arrive avec le courrier tant espéré, pour qu'il soit estampillé au bureau de poste de l'autre côté de la rue. C'est également un timide début pour les touristes qui peuvent maintenant, grâce au train, venir profiter des plaisirs de la campagne en hiver comme en été.

En 1936, Joe Ryan, homme d'affaires et aventurier de Philadelphie, est conquis par la beauté grandiose du paysage au sommet du Mont-Tremblant. Il se donne le défi et la mission d'y construire « le plus grand centre de ski de l'Est ». Depuis, Mont-Tremblant est une destination internationale incontournable tout au long de l'année.

Depuis 120 ans maintenant, le personnel de l'Hôtel Mont-Tremblant et du restaurant Au Coin Pub Gastronomique continuent d'accueillir ses invités en toute sincérité, chaleur et respect. Vous faites maintenant partie de cette belle histoire.



Remerciement spécial pour les textes, photos et recherches à
Peter Duncan et Thérèse Borduas