

Disponible de 10h00 à 20h00
Available from 10 am to 8 pm

SPA CUISINE

Gaspacho, tomates, melon d'eau, salsa de fraises, jalapeños Gaspacho, tomatoes, watermelon, strawberry salsa, jalapenos	9
Salade de quinoa, avocat, pistou de chou frisé et pistaches Quinoa salad, avocado, kale and pistachios pistou	15
Salade de bébés épinards, cerises séchées, dattes, pomme Granny Smith tranchée, dattes, pomme Granny Smith tranchée, fromage Manchego, noix de pécan, vinaigrette au cidre de pomme Baby spinach salad, dried cherries, dates, Granny Smith apple sliced, Manchego cheese, pecan nuts, apple cider vinaigrette	17
+Poulet en supplément +Extra Chicken	7
Petits sandwichs traditionnels, concombres et crème sûre à la ciboulette sur pain de miel Small traditional sandwiches, cucumbers with chives sour cream on honey bread	12
Petits sandwichs gourmet, saumon fumé et crème à l'aneth sur pain de seigle Small gourmet sandwiches, smoked salmon with dill cream on rye bread	16
Assiette de crudités, concombres, poivrons, hummus et pita grillé Crudité platter, cucumbers, peppers, carrots, hummus and grilled pita	11
Assiette de fromages, assortiment de 4 saveurs du Québec, craquelins, chutney de figues Québec cheese platter, 4 variety of cheeses, crackers, fig chutney	18
Smoothie aux fruits et légumes frais Fresh fruit and vegetable smoothies	9
Vert : concombre, bébés épinards, chou frisé, menthe, poire, lime Green: cucumber, baby spinach, kale, mint, pear and lime	
Rouge: mélange de baies, banane, lait de soya, miel maison Red: mixed berries, banana, soy milk, homemade honey	
Blanc: haricots blancs, yaourt, lait d'amande, gousse de vanille, sirop d'érable White: white beans, yogurt, almond milk, vanilla bean, maple syrup	
Assiette de fruits frais de saison et baies Platter of fresh seasonal fruits and berries	14
Parfait de yaourt, mélanges de baies, granola Yogurt parfait, mixed berries, homemade granola	9
Barre protéinée maison, aux fruits secs et chocolat noir Homemade protein bar, with dried fruits and dark chocolate	8

spa
**WILLIAM
GRAY**

VINS | WINES

Bulles

Sparkling

Venezia Prosecco Ruffino, Italie 10

Champagne Veuve Clicquot Brut, France 26

Blancs

Whites

Riesling Reserve Léon Bayer Alsace 2016, France 10

Bourgogne Chardonnay Vieilles vignes Nicolas Potel, France 12

Easton Natoma, Sauvignon blanc, États-Unis 13

Rouge

Red

Bourgogne Gamay Louis Latour 2015, France 10

Tom Gore Cabernet Sauvignon 2015, États-Unis 11

Rioja Marques de Riscal Reserve 2013, Espagne 13

Rosés

Rosé

Languedoc, Cote Des Roses, Grenache, Cinsault, Syrah,
Gérard Bertrand 2016, France 10

COCKTAILS

Long run 17

Vodka Ciroc pêche, Marker's Mark, sirop, gingembre, jus de
canneberge blanche, menthe

Ciroc peach vodka, Maker's Mark, ginger syrup, white cranberry juice, mint

Daiquiri Sauvage 12

Grand Marnier, rhum supérieur, jus de lime, sirop de thé Earl Gray,
huile de bergamote, amer à la fraise verte

Grand Marnier, superior rhum, lime juice, Earl Gray tea syrup, bergamot oil,
green strawberry bitters

Alexandra the Great 11

Apérol, soda, jus d'ananas et de lime, sirop simple de concombre

Apérol, soda, pineapple juice, lime juice, cucumber simple syrup

MOCKTAILS

Rockets 7

Framboises, orgeat, ginger ale

Raspberries, orgeat, ginger ale

Variété de jus 4

Orange, pamplemousse, cranneberge

Orange, grapefruit, cranberry