

MENU SERVICE AUX CHAMBRES IN-ROOM DINING MENU

FOUR
POINTS
BY SHERATON

Composez le 2007 pour placer votre commande.
Servi quotidiennement de 17h00 à 22h00.

Dial 2007 to place your order.
Served daily between 5–10 PM

ENTRÉES / APPETIZERS

Soupe à l'oignon à la bière 10
Oignons rouges sautés et déglacés à la bière locale,
garnie de pain gratiné au Gouda fumé du Québec.

Beer Onion Soup 10
Sautéed red onions deglazed with local beer, topped with grilled bread
and Quebec smoked Gouda cheese.

Salade L'Ardoise (sans gluten)* entrée 8 / repas 15
Mélanger de brocolis, betteraves, oranges, tofu et
amandes, garnie de roquette, luzerne et tomates cerises
dans une vinaigrette crémeuse au concombre.

L'Ardoise Salad (Gluten free)* app 8 / main 15
Mix of broccoli, beet, orange, tofu and almonds, topped with arugula,
alfalfa sprouts, cherry tomatoes, in a creamy cucumber dressing.

Salade César L'Ardoise* entrée 8 / repas 15
Laitue romaine garnie de bacon caramélisé au sirop
d'érable du Québec, d'olives Kalamata et de croûtons
à l'italienne.

L'Ardoise Caesar Salad* app 8 / main 15
Romaine lettuce topped with caramelized bacon in maple syrup
from Quebec, Kalamata olives and Italian croutons.

*Ajout: Poulet 6; Crevettes 8; Saumon 6

*Add: Chicken 6; Shrimp 8; Salmon 6

Oka fondant 14
Cuit au four, accompagné d'un confit d'oignons rouges
et de canneberges, servi avec des crostinis.

Melted Oka 14
Oven baked with red onion and cranberry confit, served with crostini.

**Planche de charcuteries
et fromages pour 1–13 / 2–22**
Assortiment de charcuteries fines italiennes et fromages
québécois, servi avec du pain grillé et un duo de
moutardes.

Charcuterie and Cheese Board For 1–13 / 2–22
Assorted Italian charcuterie with a selection of cheeses from Quebec,
served with grilled bread and a mustard duo.

PLATS PRINCIPAUX / MAINS

Panini au canard effiloché 17
Mélangé dans notre sauce barbecue maison, garni
d'oignons rouges caramélisés, d'aioli et d'une laitue
romaine sur un pain plat.

Pulled Duck Panini 17
Mixed in our house BBQ sauce, topped with caramelized red onions,
aioli and romaine lettuce on flat bread.

Roulé au poulet frit 15
Tortilla de farine garnie de poulet frit, bacon, aioli à la
lime, tomates, cheddar et laitue iceberg.

Crispy Chicken Wrap 15
Flour tortilla garnished with crispy chicken, bacon, lime aioli, tomatoes,
cheddar and iceberg lettuce.

Haut de surlonge grillé (sans gluten) 28
8oz cuit à la perfection, garni d'oignons et de
champignons sautés, nappé d'une sauce demi-glace
à la mousse de foie gras de canard du Québec. Servi
avec des brocolis sautés et des pommes de terre rôties.

Grilled Top Sirloin Steak (Gluten free) 28
8oz cooked to perfection, garnished with sautéed onions, mushrooms
and glazed with a local duck foie gras mousse. Served with sautéed
broccoli and roasted potatoes.

Poutines L'Ardoise 15
Frites croustillantes garnies de fromage en grains,
d'une sauce au sirop d'érable et romarin avec votre
choix d'ingrédients—saucisse d'agneau et oignons
sautés ou poulet popcorn et maïs.

L'Ardoise Poutines 15
Golden fries garnished with cheese curds, maple and rosemary sauce
with your choice of the following ingredients—lamb sausage and
sautéed onions or popcorn chicken and corn.

Poitrine de poulet farcie 20
Farcie aux asperges, fromage St-Paulin et épinards.
Nappée une sauce béarnaise et servie avec du
chou-fleur sauté et du riz pilaf.

Stuffed Chicken Breast 20
Stuffed with asparagus, St-Paulin cheese and spinach. Glazed with
béarnaise sauce and served with sautéed cauliflower and rice pilaf.

**Les taxes applicables ainsi qu'un pourboire de 15% seront ajoutés. Un montant de 3.00\$ par livraison sera appliqué sur le service à la chambre.
**A 15% Gratuity and applicable taxes will be added. An In-Room dining charge of \$3.00 per delivery will apply.

MENU SERVICE AUX CHAMBRES IN-ROOM DINING MENU



Sauté de légumes à la pad thaï 19
Mélange coloré de brocolis, carottes, oignons, tofu, châtaignes d'eau, noix de cajou et vermicelles de riz. Servi dans une sauce au cari vert et noix de coco.

Vegetable Stir-Fry "Pad Thaï Style" 19
Colorful blend of broccoli, carrots, onions, tofu, water chestnuts, cashews and rice vermicelli. Served in a green curry and coconut sauce.

Hambourgeois au fromage et bacon 16
Hambourgeois de boeuf garni de bacon et de fromage Havarti, avec de la laitue iceberg, des tomates et des cornichons.

Cheese Burger with Bacon 16
Beef burger topped with bacon, Havarti cheese, iceberg lettuce, tomatoes and pickles.

Club Sandwich 16
Poitrine de poulet grillée servie sur un pain local multigrain biologique avec des tomates, du bacon, de la laitue, un aioli au maïs et aux oignons caramélisés.

Club Sandwich 16
Grilled chicken breast on local organic multigrain bread, topped with tomatoes, bacon, lettuce and a caramelized onion and corn aioli.

PIZZA / PIZZA

Toutes les pizzas sont au format individuel de 10" à croûte mince et fraîchement préparées

All pizzas are thin crust, 10" individual size and freshly prepared

Les classiques 17

– Pepperoni et fromage
– Toute garnie

The Classics 17

– Pepperoni and cheese
– All-dressed

Pizza L'Ardoise 18

Garnie de poitrine de poulet grillée, pepperoni, oignons, parmesan et huile d'olive aux fines herbes.

L'Ardoise Pizza 18

Topped with grilled chicken breast, pepperoni, onions, parmesan and a fine herb olive oil sauce.

Pizza végétarienne 19

Garnie d'asperges, olives Kalamata, oignons, fromage mozzarella et beurre à l'ail.

Vegetarian Pizza 19

Topped with asparagus, Kalamata olives, onions, mozzarella cheese and garlic butter.

Spaghetti bolognaise au bison 19

Sauce bolognaise rosée à la viande de bison du Québec, garnie de fromage feta et d'oignons verts.

Bison Bolognese Spaghetti 19

Rosé bolognese sauce made with Quebec bison, topped with feta cheese and green onions.

DESSERTS / DESSERTS

Crumble de gâteau au fromage aux fraises et au champagne 11

Garni d'un coulis aux fraises et d'une crème fouettée

Strawberry and Champagne Cheesecake Crumble 11

Topped with strawberry coulis and whipped cream

Tartelettes au sucre et à la crème d'érable 10

Servies avec des fruits et une crème fouettée

Maple Fudge Mini Tarts 10

Served with fruits and whipped cream

**Les taxes applicables ainsi qu'un pourboire de 15% seront ajoutés. Un montant de 3.00\$ par livraison sera appliqué sur le service à la chambre.
**A 15% Gratuity and applicable taxes will be added. An In-Room dining charge of \$3.00 per delivery will apply.