

Les boissons du Zéphyr

Dans l'éventualité où le bar serait fermé,
nous vous invitons à passer votre commande directement au comptoir des maîtres-nageurs.
Whenever the bar is closed, please feel free to go to the lifeguard station to place your order.

Bières *Beer*

Budweiser
Bud Light
Stella Artois
Corona

Microbrasserie Charlevoix 15 *Charlevoix Microbrewery*

Vache Folle Rousse
Dominus Session IPA
BLNX
WIPA pamplemousse / WIPA Grapefruit

Zéro dans lune 0 %
Corona 0 %

Vins *Wine*

Reine Juliette
/ Rosé Wine

Fontamara pinot grigio blanc
/ White Wine

Pétillant Clos Amador Cava
/ Sparkling

Fontamara, sangiovese - 2023
/ Red Wine

10 Cocktails *Cocktails*

Pinacolada
Daïquiri fraise/strawberry ou/or mangue/mango
Margarita
Spritz

Cocktails en canette *Canned Cocktails*

Bloody Caesar
Limoncello Spritz
Gin tonic Romeo's
Spritz Les Îles
Mojito à la fraise / Strawberry Mojito
Whiteclaw

10 Cidre 5 % / 5% Cider

- Cerises / Cherries
- Pamplemousse / Grapefruit

Mocktails *Mocktails*

Gin tonic Noroi
Virgin pina colada
Virgin daiquiri fraise/strawberry ou/or mangue/mango

Boissons sans alcool *Alcohol-Free Beverages*

Boissons gazeuses / Soda
Jus de **fruit** / Fruit Juices
Eau minérale / Mineral Water
Perrier / Perrier

Service et taxes en sus.
Service and taxes extra.

Les collations du Zéphyr

Dans l'éventualité où le bar serait fermé,
nous vous invitons à passer votre commande directement au comptoir des maîtres-nageurs.
Whenever the bar is closed, please feel free to go to the lifeguard station to place your order.

SUR LE POUCE QUICK BITES

Tacos au porc effiloché

Porc effiloché mariné au chipotle et à l'ananas, accompagné d'une salade croquante de chou rouge et d'avocat, avec une sauce crémeuse à la coriandre et à la lime

Pulled Pork Tacos

Pulled pork marinated in chipotle and pineapple, served with crisp red cabbage and avocado salad with creamy cilantro-lime sauce.

Tacos végétariens

Tacos garnis de chou-fleur rôti au cari, pois chiches épicés, accompagnés d'une sauce au yogourt à la menthe et parsemés d'amandes grillées.

Vegetarian Tacos

Tacos topped with curry-roasted cauliflower and spiced chickpeas, served with mint yogurt sauce and sprinkled with toasted almonds.

Hot-dog

Pain moelleux garni d'une saucisse grillée et de salade de chou.

Hot Dog

Soft bun filled with grilled sausage and coleslaw.

 Ne contient pas de lactose
Lactose-free

 Ne contient pas de gluten
Gluten-free

 Végétarien
Vegetarian

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies,
nous vous prions de bien vouloir nous en informer.
If you have dietary restrictions or allergies, please inform us.

15 Épi de maïs grillé 9

Maïs grillé garni de chorizo émietté, beurre épicé au kimchi et sauce crème sûre acidulée

Grilled Corn on the Cob

Grilled corn topped with crumbled chorizo, spicy kimchi butter and tangy sour cream sauce

Brochettes de poulet marinées 14

Poulet mariné à l'orange et au gingembre, grillé avec poivrons et oignons rouges, servi avec une trempette onctueuse à l'avocat et lime.

Marinated Chicken Skewers

Chicken marinated in orange and ginger, grilled with peppers and red onions, served with a creamy avocado-lime dip.

14 SÉLECTION SUCRÉE SWEET SELECTION

Trio de beignes 15

Chocolat, caramel et vanille

Trio of Doughnuts

Chocolate, caramel and vanilla

Muffin maison 5

Housemade Muffin

Crème glacée Coaticook 9

Fraise, vanille, chocolat, caramel

Coaticook Icecream

Strawberry, vanilla, chocolate, caramel

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose

Menu prepared by Chef Christophe Annerose

Service et taxes en sus

Service and taxes are not included

