



STARTERS | ENTRÉES

CARAMELIZED ONION SOUP | SOUPE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

Beef Broth | Cognac | Roasted Garlic Croutons | Broiled Swiss
Fond de bœuf | Cognac | croutons à l'ail | fromage suisse

CHEESE BOARD | PLATEAU DE FROMAGES

Assortment of Cheeses | Spicy Jelly | Candied Nuts | Crostini
Fromages assortis | confiture épicée | noix caramélisées | crostini

ARTICHOKE SPINACH DIP | TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET ARTICHAUDS

Cream Cheese | Artichokes | Spinach | Tomatoes | Onions | Parmesan | Pita Points
Fromage à la crème | artichauds | épinards | tomates | oignons | parmesan | pointes pita

STUFFED PORTOBELLO | PORTOBELLO GARNI

Fresh Chèvre | Sun-Dried Tomatoes | Vine Ripened Tomatoes | Bell Peppers |
Balsamic Reduction Drizzle
Fromage de chèvre | tomates séchées | tomates de vigne | poivrons | réduction de vinaigre balsamique

SNAILS | ESCARGOTS

Oven Baked | Cremini Mushrooms | Roasted Garlic | Creamy Riesling Sauce | Mozza
Cuits au four | champignons cremini | ail rôti | sauce crémeuse au riesling | mozzarella

POACHED PRAWNS | CREVETTES POCHÉES

Chilled Prawns | Spicy Tomato Aioli | Pineapple Pico de Gallo
Crevettes froides | sauce aioli épicée aux tomates | Pico de gallo aux ananas

SEARED SEA SCALLOPS | PÉTONCLES SAISIES

Seared Scallops | Sweet Pea Purée | Bacon Lardons | Apricot Compote
Pétoncles saisies | purée de petits pois | lardons | compote d'abricots

TOMATO SALAD | SALADE AUX TOMATES

Marinated Roma Tomatoes | Mozzarella Di Bufala | Olive Tapenade | Basil Crystals | Balsamic Glaze
Tomates Roma marinées | mozzarella di bufala | tapenade d'olives | cristaux de basilique | glaçure balsamique

CAESAR SALAD | SALADE CÉSAR

Bacon | Crisp Croutons | Grana Padano | House Made Caesar Dressing | Lemon Twist
Bacon | croutons croustillants | Grana Padano | sauce César maison | twist de citron

SPINACH SALAD | SALADE AUX ÉPINARDS

Fresh Chèvre | Strawberries | Candied Pumpkin Seeds | Orange-Balsamic Vinaigrette
Fromage de chèvre | fraises | graines de citrouille caramélisées | vinaigrette aux oranges-balsamique

Taxes and gratuity not included. Please Note: A 15% automatic Gratuity will be added on tables of 10 or more / Taxes et services sont en sus.

Veuillez noter: Un pourboire de 15% sera ajouté aux tables de 10 personnes et plus.

Gluten-Free options are available upon request. Let us know if you have a food allergy or sensitivity.

Options sans gluten disponibles sur demande. Avisez-nous si vous avez une allergie alimentaire ou sensibilité.



MEATS | VIANDES

All of our steaks are Sterling Silver premium beef consisting of the top 12% of all North American Great Plains cattle. Rich in marbling and aged to perfection a minimum of 30 days, carefully hand selected for optimal quality. The results are unsurpassed cuts that provide exceptional flavour, tenderness and juiciness.

Tous nos steaks proviennent du programme "Sterling Silver", qui garantit une viande riche en persillage-filets blancs qui parcourent le maigre de la viande – et vieillie un minimum de 30 jours pour garantir une tendreté et une saveur exceptionnelles.

RIB EYE | ENTRECÔTE DE BŒUF

10 oz | Melted Brie | Caramelized Onions | Side

10 oz / brie fondu / oignons caramélisés / choix d'accompagnement

TENDERLOIN | FILET DE BOEUF

8 oz | Bacon Wrapped Tenderloin | Side

8 oz / filet de bœuf avec bacon / choix d'accompagnement

PRIME RIB | ENTRECÔTES

8 oz or 12 oz | Slow Roasted | Yorkshire Pudding | Au Jus | Side

*Available every **Friday, Saturday, Sunday**

8 oz ou 12 oz / pouding du Yorkshire / au jus / choix d'accompagnement

Disponible le **vendredi, samedi et dimanche*

BEEF STRIPLOIN | CONTREFILET DE BOEUF

8 oz or 12 oz | Madagascar Green Peppercorn Sauce | Side

8 oz ou 12 oz / sauce au poivre vert de Madagascar / choix d'accompagnement

STEAK & LOBSTER | MER ET TERRE

8 oz Tenderloin Bacon Wrapped | 8 oz Lobster Tail | Garlic Butter | Side

8 oz filet de bœuf et bacon / queue de homard 8 oz / beurre à l'ail / choix d'accompagnement

PORK BACK RIBS | CÔTES LEVÉES

Full Rack | House-Made BBQ Sauce | Cabbage Slaw | Fries

Entrecôtes de porc / sauce barbecue maison / salade de chou / frites

RACK OF LAMB | CARRÉ D'AGNEAU

Rack of Lamb | Massaman Curry Sauce | Side

Carré d'agneau / sauce au curry massaman / choix d'accompagnement

STUFFED MEADOWS BURGER | BURGER MEADOWS FARCI

Stuffed with Cheddar, Mozzarella & Bacon | Caramelized Onions | Lettuce | Tomatoes | Fries

*Please Note: **20 minutes** required to cook

Farci de cheddar, mozzarella et bacon / oignons caramélisés / laitue / tomates / frites

Veuillez noter : **20 minutes de cuisson requises*

ELK BURGER | BURGER D'ÉLAN

Sautéed Mushrooms | Bacon | Jalapeño Havarti | Lettuce | Tomatoes | Fries

Champignons sautés / bacon / havarti au jalapeño / laitue / tomates / frites

Taxes and gratuity not included. Please Note: A 15% automatic Gratuity will be added on tables of 10 or more / Taxes et services sont en sus.

Veuillez noter: Un pourboire de 15% sera ajouté aux tables de 10 personnes et plus.

Gluten-Free options are available upon request. Let us know if you have a food allergy or sensitivity.

Options sans gluten disponibles sur demande. Avisez-nous si vous avez une allergie alimentaire ou sensibilité.



MAINS | PRINCIPAUX

STUFFED CHICKEN SUPREME | SUPREME DE POULET

Stuffed with Mushroom Duxelles | Truffle | Parm-Hazelnut Sauce | Side
Farci de duxelles / truffe / sauce parmesan-noisette / choix d'accompagnement

DUCK BREAST | POITRINE DE CANARD

Oven Roasted | Honey-Balsamic Sauce | Apricot Purée | Side
Rôti au four / Sauce miel et balsamique / purée d'abricots / choix d'accompagnement

CHICKEN PENNE | PENNE ET POULET

Seared Chicken | Sautéed Mushrooms | Granna Padano-Pesto Sauce | Baked Bread
Poulet saisi / champignons sautés / sauce granna padano et pesto / pain chaud

SPAGHETTI & MEATBALLS | SPAGHETTI ET BOULETTES

House-Made Sirloin Meatballs | Spiced Marinara | Smoked Cheddar | Baked Bread
Boulettes de boeuf haché / sauce marinera épicé / cheddar fumé / pain chaud

TORTELLINI | TORTELLINI

Cheese Stuffed Tortellini | Spinach | Mushrooms | Tomato Cream Sauce | Baked Bread
Tortellini au fromage / épinards / champignons / sauce crémeuse aux tomates / pain chaud

LOBSTER MAC N' CHEESE | MACARONI DE HOMARD

Macaroni | Creamy Lobster Velouté | Lobster Meat | Cheese Crumble | Baked Bread
Macaroni coude / velouté de homard / chair de homard / fromage croustillant / pain chaud

FISH & CHIPS | POISSON ET FRITES

Ale Battered Haddock | House-Made Tatar Sauce | Cabbage Slaw | Fries
Aiglefin panée à la bière / sauce tartare faite maison / salade au chou / frites

PICKEREL | DORÉ

Pan Fried | Zesty Lemon Caper Butter | Basmati Rice
Frit à la poêle / beurre au citron et câpres / riz basmati

SALMON | SAUMON

Oven Baked Atlantic Salmon | Sweet Orange Tomato Jam | Basmati Rice
Saumon de l'atlantique / confiture aux oranges et tomates / riz basmati

Taxes and gratuity not included. Please Note: A 15% automatic Gratuity will be added on tables of 10 or more / Taxes et services sont en sus.

Veillez noter: Un pourboire de 15% sera ajouté aux tables de 10 personnes et plus.

Gluten-Free options are available upon request. Let us know if you have a food allergy or sensitivity.

Options sans gluten disponibles sur demande. Avisez-nous si vous avez une allergie alimentaire ou sensibilité.



SIDES | ACCOMPAGNEMENTS

Unless otherwise indicated, our main dishes come with a side dish to accompany your meal. Some sides have been pre-selected for you by our chef. If you wish to change your side or to add on to your dish, this can be done however additional charges may apply.

À moins qu'autrement indiqué, votre repas principal est servi avec un accompagnement. Certains accompagnements ont été choisis pour vous par notre chef. Par contre, si vous désirez changer le choix d'accompagnement ou ajouter un accompagnement à votre repas, vous pouvez faire cela par contre, il pourrait avoir un coût supplémentaire.

Sautéed Garlic Spinach | *Épinards à l'ail sautés*

Basmati Rice | *Riz basmati*

Whipped Garlic Potatoes | *Purée de pommes de terre à l'ail*

Fries | *Frites*

Sweet Potato Fries | *Frites de patates douces*

Baked Potato | *Pomme de terre au four*

Stuffed Potato | *Pomme de terre farcie*

(bacon, cheese, sour cream, green onions, garlic) | *(bacon, fromage, crème sure, oignons verts, ail)*

Upgrades – Additional Cost | Coût supplémentaire

Québec Style Poutine | *Poutine à la Québécoise*

Side Caesar Salad | *Salade César*

Side Spinach Salad | *Salade aux épinards*

LET US HOST YOUR NEXT EVENT!

LAISSÉZ-NOUS NOUS OCCUPER DE VOTRE PROCHAIN ÉVÉNEMENT!

For private dining, group functions, celebrating special occasions or business meetings, please contact us at clafleur@cedar Meadows.com or **705-268-5800** or visit us on our website at www.cedar Meadows.com

Taxes and gratuity not included. Please Note: A 15% automatic Gratuity will be added on tables of 10 or more / Taxes et services sont en sus.

Veillez noter: Un pourboire de 15% sera ajouté aux tables de 10 personnes et plus.

Gluten-Free options are available upon request. Let us know if you have a food allergy or sensitivity.

Options sans gluten disponibles sur demande. Avisez-nous si vous avez une allergie alimentaire ou sensibilité.