

LE GLASS HOUSE

Chateau Carbonneau



STEAK SATURDAY

EVERY SATURDAY

TOUS LES SAMEDIS

FROM FERME CARBON-EAU TO YOUR PLATE

DE LA FERME CARBON-EAU À VOTRE ASSIETTE

Our beef from Ferme Carbon-Eau is slowly smoked on our smoker and grilled over Château Carbonneau vine wood for a deep, smoky flavour.

Notre viande de la Ferme Carbon-Eau est fumée lentement sur notre smoker puis grillée aux pieds de vignes du Château Carbonneau pour une saveur intense et authentique.



SMOKED & VINE-GRILLED STEAK

VIANDE FUMÉE & GRILLÉE AUX PIEDS DE VIGNES
(VINE WOOD)

SERVED WITH / SERVI AVEC

Garlic & Parmesan Fries	<i>Frites à l'ail & parmesan</i>
Green Salad	<i>Salade verte</i>
Homemade Chimichurri	<i>Chimichurri maison</i>
Homemade BBQ Sauce	<i>Sauce BBQ maison</i>

39 €

PER PERSON / PAR PERSONNE

FERME CARBON-EAU × CHÂTEAU CARBONNEAU

Raised on our farm. Smoked slowly. Grilled over our vines.
Élevé sur notre ferme. Fumé lentement. Grillé sur nos pieds de vignes.

TO START POUR COMMENCER

LA GRECQUE

Homemade tzatziki, pita chips,
olives & Carbon-Eau saucisson

6 €

*Tzatziki maison, chips de pita,
olives & saucisson Carbon-Eau*

LA SARDINE

Sardines from a family-run cannery
(choice of lemon & olive oil, tapenade,
or tomato & garlic)

7 €

*Sardines d'une conserverie familiale
(au choix : citron & huile d'olive, tapenade
ou tomate & ail)*

WINE LIST CARTE DES VINS

	GLASS/VERRE	BOTTLE/BOUTEILLE
ROSÉ		
LULU (ROSÉ) Merlot - Cab. Franc - Cab. Sauvignon	6 €	17 €
BLANC		
MARGOT Sauvignon Blanc	8 €	20 €
VERRIÈRE BLANC Sauvignon Blanc - Sémillon	10 €	29 €
BULLES		
LE PET NAT - PETILLANT NATUREL ROSÉ Merlot	8 €	22 €
LIFE OF CARBONNEAU - CRÉMANT Sauvignon Blanc - Sémillon	8 €	25 €
VINS ROUGES		
PUR JUS Merlot - Malbec	7 €	18 €
LES DEUX FRÈRES Malbec - Cab. Franc - Merlot	7 €	18 €
FRANC TOUCH Cab. Franc	8 €	20 €
SEQUOIA Merlot - Cab. Sauvignon - Cab. Franc	9 €	25 €
VERRIÈRE (ROUGE) Merlot - Cab. Sauvignon	10 €	29 €

DESSERT DESSERT

CAKE TOWER

Discover today's homemade cakes
from our cake tower.

*Découvrez les gâteaux du jour
dans notre tour à gâteaux.*



SLICE OF CAKE / PART DE GÂTEAU

5 €



THANK YOU FOR SUPPORTING OUR FARM
AND ENJOYING LOCAL, AUTHENTIC PRODUCE.
*MERCI DE SOUTENIR NOTRE FERME ET DE SAVOURER
DES PRODUITS LOCAUX ET AUTHENTIQUES.*