

SHAREABLE

Mini Baked Brie \$25

Warm brie, Amaretto-soaked cranberries, candied pecans, hot honey & baguette

Crab Cakes \$20

Crisp, golden, and loaded with crab. Served with our classic remoulade sauce

Clams Casino \$22

A savory baked dip with panko and fresh parmesan. Served with toasted baguette

Fusion Salmon Tartare \$25

Fresh chopped salmon, avocado, fried wonton chips, & mint chutney aioli

Beef Carpaccio \$30

Angus beef, arugula, lemony anchovy dressing & shaved Grana Padano

Oysters Rockefeller (8) \$23

Bouctouche Bay oysters, Bechamel sauce, pancetta, spinach, panko & Grana Padano

Mussels \$25

Mussels cooked in white wine, shallots, garlic, and cream. Served with toasted bread.

SALADS

The Wedge \$20

A crisp iceberg wedge topped with Applewood smoked bacon, onion, tomatoes, and creamy homemade blue cheese dressing

The Tait \$20

Baby spinach and arugula with dried cranberries, grape tomatoes, candied pecans, goat cheese, and basil-balsamic vinaigrette

SOUPS

Braised Beef French Onion Soup \$20

House-made broth, caramelized onions, Angus braised beef ribs, Gruyère & Grana Padano crouton

Tait Signature Seafood Chowder \$30

Calamari, shrimp, scallops, mussels, lobster and smoked bacon

MAIN COURSE

The Grill

Black Angus beef grilled to your perfection. Served with Chesley potatoes & market vegetables

7 oz Filet Mignon \$75

14 oz Ribeye \$80

Enhancements:

- Lobster Tail MP
- Whiskey-soaked onions & mushrooms \$7
- Blue Cheese Sauce \$8
- Blue Cheese Crumble \$8
- Peppercorn Sauce \$5

Sous Vide Duck Breast \$35

Tender duck breast with orange sauce, served with wild rice & market vegetables

Tait Signature Burger \$25

A brioche bun, truffle cheese, bacon jam, and caramelized onions with fingerling potatoes and a Tait salad

Gochujang Glazed Salmon \$45

Atlantic salmon fillet in a sweet and spicy Korean glaze. Served with wild rice & market vegetables

Chicken Supreme \$38

Pan-seared chicken breast with pancetta and mushrooms in thyme jus. Served with Chesley potatoes & market vegetables

Lobster Tail Dinner MP

Two local lobster tails, flame-grilled with brown butter. Served with wild rice & market vegetables

Lobster Gnocchi \$45

A rich Mac-and-cheese-style dish with Alfredo sauce, 3 oz of lobster meat, bacon, Panko, and fresh Parmesan

Gnocchi al Verdure (V) \$30

Gnocchi in a creamy sauce with sundried tomatoes, spinach, mushrooms, fresh local basil by Atta and Parmesan cheese

Seafood Linguini \$40

A medley of mussels, calamari, scallops, lobster and shrimp tossed with white wine, cream sauce & linguini

Chicken Pesto \$35

Grilled tender chicken breast, linguini pasta & cashew pesto

Some dishes can be prepared gluten-free upon request.

À PARTAGER

Mini Brie au Four 25\$

Brie chaud, canneberges trempées dans l'Amaretto, pacanes confites, miel chaud et baguette

Croquettes de Crabe 20\$

Dorées, croustillantes et généreuses en chair de crabe. Servies avec notre sauce rémoulade

Palourdes Casino 22\$

Trempeuse chaude aux palourdes et bacon au four, garnie de chapelure et de fromage. Servies avec baguette grillée

Tartare de Saumon 25\$

Saumon frais haché, avocat, croustilles de wonton frites et chutney à la menthe aioli

Carpaccio de Bœuf 30\$

Bœuf Angus, roquette, vinaigrette aux anchois citronnée et copeaux de Grana Padano

Huîtres Rockefeller (8) 23\$

Huîtres de la baie de Bouctouche, sauce Béchamel, pancetta, épinards, panko et Grana Padano

Moules 23\$

Moules cuisinées au vin blanc, échalotes, ail et crème. Servies avec du pain grillé.

SALADES

La Wedge 20\$

Quartier de laitue iceberg croustillante, garnie de bacon fumé au bois de pommier, d'oignon, de tomates et d'une vinaigrette au fromage bleu

La Tait 20\$

Jeune pousses d'épinards et roquette, canneberges séchées, tomates cerises, pacanes confites, fromage de chèvre et vinaigrette balsamique au basilic

SOUPES

Soupe à l'Oignon Française au Bœuf Braisé 20\$

Bouillon maison, oignons caramélisés, côtes de bœuf Angus braisées, Gruyère et crouton Grana Padano

Chaudrée de Fruits de Mer Signature Tait 30\$

Calmars, crevettes, moules, pétoncles, homard et bacon fumé

PLATS PRINCIPAUX

Le Grill

Bœuf Angus noir grillé à la perfection. Servi avec pommes de terre Chelsey et légumes du marché

Filet Mignon 7 oz 75 \$

Ribeye 14 oz 80 \$

Suppléments:

- Queue de homard MP
- Oignons et champignons marinés au whisky 7\$
- Sauce au fromage bleu 8\$
- Crumble au fromage bleu 8\$
- Sauce au poivre 5\$

Poitrine de Canard Sous Vide 35 \$

Poitrine de canard assaisonnée d'une sauce à l'orange. Servie avec riz sauvage et légumes du marché

Burger Signature Tait 25 \$

Pain brioché avec fromage à la truffe, confit de bacon, oignons caramélisés avec pommes de terre fingerling et une salade Tait

Saumon glacé au Gochujang 45 \$

Filet de saumon de l'Atlantique nappé d'un glaçage coréen sucré et épicé. Servi avec riz sauvage et légumes du marché

Suprême de Poulet 38 \$

Poitrine de poulet poêlée avec pancetta et champignons dans un jus de thym. Servi avec pommes de terre Chesley et légumes du marché

Dîner Queue de Homard MP

Deux queues de homard locales grillées à la flamme au beurre noisette. Servies avec riz sauvage et légumes du marché

Gnocchis au Homard 45 \$

Plat riche de style Mac-n-cheese avec sauce Alfredo, 3 oz de chair de homard, bacon, chapelure et parmesan frais

Gnocchis aux Légumes (V) 30 \$

Gnocchis dans une sauce crémeuse avec tomates séchées, épinards, champignons et basilic local d'Atta et parmesan frais

Linguini aux Fruits de Mer 40 \$

Un mélange de moules, pétoncles, homard et crevettes dans une sauce au vin blanc et crème, servis avec linguini

Poulet au Pesto 35 \$

Poitrine de poulet tendre grillée, pâtes linguini et pesto de noix de cajou

Certains plats peuvent être préparés sans gluten sur demande.

SPARKLING

Mionetto Prestige - IT

Glass: \$13 | Bottle: \$60

Piper Heidsieck Brut Champagne - FR

Bottle: \$120

ROSÉ

Côte des Roses - FR

Glass: \$14 | Bottle: \$53

WHITE WINE

Bolla Pinot Grigio - IT

Glass: \$13 | Bottle: \$55

Atanga Sauvignon Blanc - NZ

Glass: \$13 | Bottle: \$50

ED Chardonnay - AR

Glass: \$12 | Bottle: \$55

Aveleda Vinho Verde - PT

Glass: \$9 | Bottle: \$40

Noaska Impulsion - CA

Bottle: \$48

Villa Maria Sauvignon Blanc - NZ

Bottle: \$65

Fontanafredda Gavi di Gavi - IT

Bottle: \$64

Louis Latour Bourgogne Chardonnay - FR

Bottle: \$70

RED WINE

Trivento Réserve White Malbec - AR

Bottle: \$65

Bouchard Aîné et Fils Pinot Noir - FR

Glass: \$13 | Bottle: \$60

Animus Red Blend - PT

Glass: \$12 | Bottle: \$55

Masi Modello Merlot - IT

Glass: \$11 | Bottle: \$50

Don David Reserve Malbec - AR

Glass: \$13 | Bottle: \$60

Tarapaca Reserva Cabernet Sauvignon - CL

Glass: \$13 | Bottle: \$60

La Mascota Cab Franc - AR

Bottle: \$50

Frescobaldi CastelGiocondo Brunello - IT

Bottle: \$120

Koskil Pinot Noir - AR

Bottle: \$55

Osoyoos Larose - CA

Bottle: \$120

Chapoutier Belleruche Rouge - FR

Bottle: \$55

PORTO

Sandeman Tawny Port - PT

Glass: \$12

Taylor Fladgate Tawny 10 Year - PT

Glass: \$13

BEER

Domestic

(Coors Light/Keiths/Michelob)

\$8

Import

(Stella Artois/Corona)

\$9

Local Craft Beer

\$9

CAVOK Draft 16oz/20oz

\$9/\$12

SCOW Cider

\$8

Pumphouse Radler

\$9

ALCOHOL FREE

Spirit Free Cocktail

\$8

Pump House Crafty Radler 0%
or Yip Cider

\$7

Heineken 0%

\$7

TAIT SIGNATURE COCKTAILS

Smoked Old Fashioned

2 oz: \$18

Aperol Spritz Margarita

2 oz: \$18

St. Germain Spritz

2 oz: \$18

Chocolate Espresso Martini

2 oz: \$18

Cranberry Port Spritz

2 oz: \$18

The Paloma

2 oz: \$18

CLASSIC COCKTAILS

Amaretto Sour

1 oz: \$11 | 2 oz: \$16

Negroni

2 oz: \$16

Aperol Spritz

1 oz: \$11 | 2 oz: \$16

Whiskey Sour

1 oz: \$11 | 2 oz: \$16

Martini

1 oz: \$11 | 2 oz: \$16

Spicy Lime Margarita

1 oz: \$11 | 2 oz: \$16

Old Fashioned

1 oz: \$11 | 2 oz: \$16

Moscow Mule

1 oz: \$11 | 2 oz: \$16

Premium & Spirits

1 oz: \$11 | 2 oz: \$16

Liqueurs

1 oz: \$9 | 2 oz: \$14

SPARKLING

Mionetto Prestige - IT

Verre: 13\$ | Bouteille: 60\$

Champagne Piper Heidsieck Brut - FR

Bouteille: 120\$

ROSÉ

Côte des Roses - FR

Verre: 14\$ | Bouteille: 53\$

WHITE WINE

Bolla Pinot Grigio - IT

Verre: 13\$ | Bouteille: 55\$

Atanga Sauvignon Blanc - NZ

Verre: 13\$ | Bouteille: 50\$

ED Chardonnay - AR

Verre: 12\$ | Bouteille: 55\$

Aveleda Vinho Verde - PT

Verre: 9\$ | Bouteille: 40\$

Noaska Impulsion - CA

Bouteille: 48\$

Villa Maria Sauvignon Blanc - NZ

Bouteille: 65\$

Fontanafredda Gavi di Gavi - IT

Bouteille: 64\$

Louis Latour Bourgogne Chardonnay - FR

Bouteille: 70\$

RED WINE

Trivento Réserve White Malbec - AR

Bouteille: 65\$

Bouchard Aîné et Fils Pinot Noir - FR

Verre: 13\$ | Bouteille: 60\$

Animus Red Blend - PT

Verre: 12\$ | Bouteille: 55\$

Masi Modello Merlot - IT

Verre: 11\$ | Bouteille: 50\$

Don David Reserve Malbec - AR

Verre: 13\$ | Bouteille: 60\$

Tarapaca Reserva Cabernet Sauvignon - CL

Verre: 13\$ | Bouteille: 60\$

La Mascota Cab Franc - AR

Bouteille: 50\$

Frescobaldi CastelGiocondo Brunello - IT

Bouteille: 120\$

Koskil Pinot Noir - AR

Bouteille: 55\$

Osoyoos Larose - CA

Bouteille: 120\$

Chapoutier Belleruche Rouge - FR

Bouteille: 55\$

PORTO

Sandeman Tawny Port - PT

Verre: 12\$

Taylor Fladgate Tawny 10 Year - PT

Verre: 13\$

BIÈRES

Domestique

(Coors Light/Keiths/Michelob)

8\$

Importée

(Stella Artois/Corona)

9\$

Bières artisanales locales

9\$

CAVOK Draft 16oz/20oz

9\$/12\$

Cidre SCOW

8\$

Pump House Radler

9\$

SANS ALCOOL

Cocktail sans alcool

8\$

Pump House Crafty Radler 0%
ou Cidre Yip

7\$

Heineken 0%

7\$

COCKTAILS SIGNATURE TAIT

Old Fashioned Fumé

2 oz: 18\$

Margarita Aperol Spritz

2 oz: 18\$

Spritz St. Germain

2 oz: 18\$

Martini Chocolat Espresso

2 oz: 18\$

Spritz Porto Canneberge

2 oz: 18\$

Le Paloma

2 oz: 18\$

COCKTAILS CLASSIQUES

Amaretto Sour

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Negroni

2 oz: 16\$

Aperol Spritz

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Whiskey Sour

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Martini

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Margarita Épicée Lime

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Old Fashioned

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Moscow Mule

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Premium & Spiritueux

1 oz: 11\$ | 2 oz: 16\$

Liqueurs

1 oz: 9\$ | 2 oz: 14\$