

Dinner

| open daily | ouvert quotidiennement 4 :30PM – 10PM

TO
start

SOUP OF THE DAY | soupe du jour

broth or cream soup | prepared daily
soupe préparée quotidiennement

CAESAR SALAD | salade César

house made garlic sauce | romaine lettuce | crispy
bacon | oven toasted croutons | parmesan
sauce crémeuse à l'ail / laitue romaine / bacon
croustillant / croûtons maison / parmesan

SPINACH SALAD | salade aux épinards

baby spinach | apple slices | grapes | pickled red
onions | candied pumpkin seeds | cranberry goat
cheese ball | orange-balsamic vinaigrette - VG, GF
épinards / pommes / raisins / oignons rouges /
graines de citrouille confites / fromage de chèvre aux
canneberges / vinaigrette orange-balsamique - VG, SG

MESCLUN SALAD | salade verte

mixed greens | marinated carrots | red cabbage |
cucumber | watermelon radish | fried onions | toasted
peanuts | maple-mustard dressing – V, VG
mesclun / carottes marinées / chou rouge /
concombre / radis pastèque / oignons fris /
cacahuètes grillées / sauce moutarde-érable – V, VG

SHRIMP COCKTAIL | cocktail de crevettes

tiger shrimp | horseradish cocktail sauce – GF
crevettes géantes / sauce cocktail au raifort - SG

FRENCH ONION | soupe à l'oignon

caramelized onions | rich beef & cognac broth |
toasty baguette | broiled swiss
oignons caramélisés / bouillon de bœuf et cognac /
baguette grillée / fromage Suisse fondu

ARTICHOKE DIP | trempette aux artichauts

artichokes | spinach | cream cheese | melted mozzarella
| diced tomatoes | baked garlic pita | tortilla chips - VG
artichauts / épinards / fromage à la crème / mozza fondue /
tomates en dés / pita à l'ail cuit au four / chips tortilla - VG

ESCARGOTS | escargots

mushroom duxelle | white wine velouté | melted
cheese | toasted panko | garlic ciabatta
duxelle de champignons / velouté de vin blanc / fromage
fondu / ciabatta grillée

WAGYU DUMPLINGS | dumpling au wagyu

wagyu beef & kimchi filling | wasabi mayo | fried green
onions | soy sauce
bœuf wagyu & kimchi / mayonnaise au wasabi /
oignons verts / sauce soja

TRUFFLE SACCEHETTI | saccehetti à la truffe

truffle infused | mushroom stuffed pasta | parmesan sauce |
lemon oil | toasted garlic ciabatta - VG
infusé à la truffe | pâtes farcies aux champignons | sauce au
parmesan | huile de citron | ciabatta à l'ail grillé - VG

MAIN

entrées

Our main entrées
come with the
side as described.

Nos entrées
principales sont
accompagnées
comme décrit.

FISH & CHIPS | poisson et frites

FULL BEARD beer battered | seasoned haddock
| house-made dill tartar | purple slaw | fries
Pâte à la bière FULL BEARD / aiglefin assaisonné /
tartare maison / salade de chou violette / frites

PICKEREL | doré

lightly floured | caper-lemon sauce | seasonal
vegetables | steamed basmati *contains bones
légèrement fariné / sauce câpres-citron /
légumes de saison / basmati vapeur / *contiens de
arrêtes

SALMON FILET | filet de saumon

crispy skin salmon | citrus saffron velouté |
wilted spinach | basmati rice – GF
saumon au four / velouté aux agrumes et
safran / épinards fanés / riz basmati - SG

CHICKEN SUPREME | suprême de poulet

prosciutto infused & cheddar stuffed chicken | amaretto
cherry gastrique | roasted parmesan fingerling potatoes
poulet farci au cheddar et au prosciutto | amaretto cerise
gastrique | pommes de terre rattes rôties au parmesan

ELK LASAGNA | lasagne d'élan

tomato sauce | seasoned ground elk | mozzarella &
parmigiano | béchamel | toasted garlic ciabatta bread
sauce tomate | wapiti haché assaisonné | mozzarella et
parmesan | béchamel | pain ciabatta à l'ail grillé

SEAFOOD LINGUINE | linguine fruits de mer

tiger shrimp & scallops | sauteed shallots | sundried
tomatoes | spinach | parmesan sauce | toasted ciabatta
crevettes tigrées et pétoncles / tomates séchées /
épinards / sauce au parmesan / ciabatta grillé

BEEF & BISON

steaks

Aged for extra flavour
& tenderness and
cooked to perfection.
Our steaks and Prime

Rib are served with
seasonal vegetables
and choice of mash,
stuffed potato or
fries.

Vieilli pour plus de
saveur et de
tendresse et cuit à la
perfection. Nos
steaks et côtes de
bœuf sont servis avec
des légumes de
saison et des
pommes de terre
pilées, pomme de
terre farcie ou frites..

BISON RIBEYE | faux-filet de bison

maple whiskey butter – GF | beurre de whisky à l'érable - SG

14 OZ

WAGYU BEEF STRIPLOIN | contre-filet

japanese wagyu beef – GF | bœuf wagyu du Japon – SG

4 OZ

BEEF TENDERLOIN | filet de bœuf

AAA / béarnaise sauce - GF | AAA / sauce béarnaise - SG

8 OZ

NY BEEF STRIPLOIN | contre-filet NY

canadian certified AAA 'center cut' – GF | « coupe centrale » certifiée AAA canadienne - SG

10 OZ

PORTERHOUSE | steak de portier

AAA / served on a cutting board – GF | AAA / servi sur planche - SG

32 OZ

PRIME RIB | cote de bœuf (served FRI/SAT/SUN | servi ven/sam/dim)

slow roasted / au jus / mini yorkshire | rôti lentement / au jus / mini yorkshire

8 OZ

12 OZ

V – Vegan | Végétalien – VG – Vegetarian | Vététarien – GF | SG – Gluten Free | Sans Gluten
Tax & Service Fee Not Included | Taxes et frais de service non inclus



OUR STORY

The Cedar Meadows story began in 1985 with the launch of its equestrian center, providing riding lessons and events to the Timmins community. Richard Lafleur's vision for a small resort and restaurant took shape and officially opened in 2000, initially featuring 29 rooms and interactive wildlife experiences. Due to its rapid success, the resort expanded to include an additional 20 rooms, outdoor event spaces, a relaxation spa, chalets, and the most recent addition, 'Sleeping With Wolves' experience. Today, Cedar Meadows Resort is distinguished by its exceptional cuisine, customized wedding experiences, and genuine rural charm, demonstrating the power of perseverance in achieving one's goals, with Richard at the helm alongside his family.

We hope you enjoy your meal!

L'histoire de Cedar Meadows a commencé en 1985 avec le lancement de son centre équestre, offrant des cours d'équitation et des événements à la communauté de Timmins. La vision de Richard Lafleur d'un petit centre de villégiature et d'un restaurant a pris forme et a officiellement ouvert ses portes en 2000, comprenant initialement 29 chambres et des expériences interactives sur la faune. En raison de son succès rapide, le complexe s'est agrandi pour inclure 20 chambres supplémentaires, des espaces événementiels extérieurs, un spa de relaxation, des chalets et le plus récent ajout, l'expérience « Dormir avec les loups ». Aujourd'hui, Cedar Meadows Resort se distingue par sa cuisine exceptionnelle, ses expériences de mariage personnalisées et son véritable charme rural, démontrant le pouvoir de la persévérance pour atteindre ses objectifs, avec Richard à la barre aux côtés de sa famille.

Bon appétit! Mangez bien!

FOR
**vegans &
vegetarians**

MESCLUN SALAD | *salade verte*
mixed greens | marinated carrots | red cabbage | cucumber | watermelon radish | fried onions | toasted peanuts | maple-mustard dressing – V, VG
mesclun / carottes marinées / chou rouge / concombre / radis pastèque / oignons fris / cacahuètes grillées / sauce moutarde-érable - V, VG

VEGETARIAN STIRFRY | *stirfry végétariens*
sautéed spinach | seasoned chickpeas | sweet potatoes | tandoori sauce | basmati – VG, GF
épinards sautés | pois chiches assaisonnés | patates douces | sauce tandoori | basmati - VG, SG

VEGAN TACOS | *tacos végétaliens*
hard shell corn tortillas | quinoa 'beef' | lime aioli | red cabbage slaw | pickled carrots | green onions - V, VG, GF
tortillas de maïs | quinoa « bœuf » | aioli à la lime | salade de chou rouge | oignon vert | carottes marinées – V, VG, SG

OUR
burgers

Our burgers are served on a toasted brioche bun. Served with your choice of French Fries or Poutine upgrade 4. *Nos burgers sont servis sur un pain brioche. Servi avec votre choix de Frites ou Poutine surclassée 4.*

BISON BURGER | *burger de bison*
housemade bison patty | smoked cheddar | caramelized onions | dijonaise sauce | fries
cheddar fumé de bison maison / oignons caramélisés / sauce dijonnaise / frites

CHICKEN BURGER | *sandwich au poulet*
crispy buttermilk chicken | maple BBQ glaze | bacon | red cabbage slaw | dill pickle | chipotle aioli | brioche bun
poulet croustillant au babeurre | sauce BBQ à l'érable | bacon | salade de chou rouge | cornichon à l'aneth | aioli au chipotle | pain brioche

VEGETARIAN BURGER | *burger végétarien*
chickpea patty | tzatziki sauce | pickled red onions | lettuce | tomatoes | fries
galette de pois chiches fraîchement préparée / sauce tzatziki / oignons rouges marinés / frites

SAVOURY
**sides &
add-ons**

SPINACH AU GRATIN
ÉPINARDS AU GRATIN

CARAMELIZED ONIONS
OIGNONS CARAMÉLISÉS

SAUTÉED MUSHROOMS
CHAMPIGNONS SAUTÉS

BÉARNAISE SAUCE
SAUCE BÉARNAISE

LOBSTER TAIL 6-7OZ
QUEUE DE HOMARD

GARLIC BASTED SHRIMP
CREVETTES À L'AIL

SIDE GREEN SALAD
PETITE SALADE VERTE

SIDE CAESAR SALAD
PETITE SALADE CÉSAR

SIDE QUÉBEC POUTINE
PETITE POUTINE