

# Menu du soir

Vos papilles se délecteront de notre cuisine du terroir raffinée. Que vous préfériez le calme et l'intimité du restaurant ou la charmante terrasse, À la Bonne Vôte comblera vos tête-à-tête et vos réunions entre amis.

Informez-vous de notre menu table d'hôte du moment à votre serveur!

---

## Les Entrées

### **Arrancinis aux tomates séchées**

9

*Sauce au soya et au sirop d'érable*

---

### **Pétoncles poêlés**

16

*Sur purée de racines et brunoise de pommes du Verger Rouge Pomme*

---

### **Gnocchis "Bonne Vôte" aux herbes**

15

*et prosciutto maison de canard du Québec*

---

### **Carpaccio de lotte du Québec**

18

*à la lime, à l'aneth et au poivre rose*

**Mille feuilles aux tomates des Serres Verrier** 12  
*et aux aubergines*

---

**Tartare de bœuf de l'Effronté, boeuf highland des Cantons** 15  
*à la française*

---

**Risotto aux crevettes roses d'Argentine** 19

---

**Foie gras de canard du Gîte des Oies à Roxton Falls** 20  
*au torchon, réduit de framboises du Québec*

---

## Plateaux à partager

---

### Charcuteries

30

*Mignons de porc fumé et chorizo de la charcuterie La Jambonnière, Foie gras de canard "au torchon", Fromage Louis d'Or, noix de Grenoble et gelée artisanale*

---

### Terre et Mer

60

*Pétoncles poêlés, crevettes roses d'Argentines, Prosciutto maison de canard du Québec, Foie gras du Gîtes des oies à Roxton Falls*

---

### Le Carnivore

65.

*Contre-filet de boeuf Angus AAA 16 onces et crevettes roses d'Argentine, à partager, servi avec accompagnement du jour*

---

## Plats Principaux

Poisson du moment

*Selon notre arrivage*

---

**Moules certifiées ECOCERT canada**

16

*Marinières*

---

**Moules certifiées ECOCERT canada**

20

*Au fromage bleu d'Élizabeth*

---

**Manicottis aux légumes grillés**

18

*sauce aux tomates*

---

**Linguine carbonara**

19

---

**Boudin aux pommes de La Jambonnière**

18

*moutarde fine*

<b>Foie de veau de la Ferme Danielle et Martin Tessier</b>	23
<hr/>	
<b>Steak de filet d'épaule de boeuf</b>	24
<i>sauce aux trois poivres</i>	
<hr/>	
<b>Cuisse de pintade du Québec</b>	25
<i>sauce au porto et aux bleuets</i>	
<hr/>	
<b>Tartare de bœuf highland des Cantons, à la française</b>	28
<i>servi avec frites et mayonnaise assaisonnée maison</i>	
<hr/>	
<b>Assiette de fruits de mer</b>	45
<i>informez-vous de l'assiette du jour</i>	
<hr/>	
<b>Filet mignon de bœuf Angus AAA, à votre goût</b>	40
<i>Informez-vous des possibilités à votre serveur</i>	