

ENTRÉES GOURMANDES!

Entrées

- Marmite fumante du moment 4.95
 - Croûton tiède de brie fondant et saumon fumé 10.95
 - Feuilleté d'escargots à la façon de Jean-François 10.95
 - Rillettes de canard & sa confiture d'oignons & canneberges 10.95
 - Saumon fumé & ses garnitures 10.95
 - Soupe à l'oignon à la Dieu du Ciel aux trois gratins 10.95
 - Pâté chinois au boudin noir des Copains 10.95
 - Crème brûlée au foie gras de Marieville et cidre de glace de La Pommeraie du Suroît 15.95
 - Planche pour deux (rillettes de canard, saumon fumé, œuf dur, brie) 16.95
 - Tartare de saumon 12.95
 - Tartare de cerf 12.95
-

Salades

- Salade verte entrée 4.95 plat 9.95
- Salade César entrée 9.95 plat 14.95
- Salade de chèvre chaud (lardons, pain aux noisettes & raisins) entrée 9.95 plat 17.95
- Salade tiède de saumon rôti & saumon fumé plat 23.95
- Salade César garnie de saumon fumé plat 19.95

MENU MIDI

Entrée

- Soupe à l'oignon à la Dieu du Ciel aux trois gratins 9.95
- Salade César 9.95
- Salade de chèvre chaud aux petits lardons, sur pain aux noisettes & raisins 9.95
- Croûtons tiède de brie fondant et saumon fumé 9.95
- Rillettes de canard & sa confiture d'oignons & canneberges 9.95
- Saumon fumé & ses garnitures 10.95
- Feuilleté d'escargots à la façon de Jean-Francois 10.95
- Pâté chinois au boudin noir des Copains 10.95
- Crème brûlée au foie gras de Marieville 11.95
- Tartare de saumon épicié 12.95
- Tartare de cerf 12.95
- Planche pour deux (rillettes de canard, saumon fumé, œuf dur, brie) 16.95

Menu midi + Autres plats à l'ardoise

Salade gourmande ou marmite du moment

- Salade de chèvre chaud, lardons, pains aux noisettes & raisins 15.95
- Cannelloni farci au veau, sauce rosée, bacon, pesto & gratin 16.95
- Salade César garnie de saumon fumé 15.95
- Ravioli de canard, sauce tomate & fromage de chèvre 17.95
- Boudin noir & sa compotée de pommes 17.95
- Tartare de cerf accompagné de salade verte 22.95
- Salade tiède de saumon rôti & saumon fumé 18.95
- Rognons de veau à la moutardine 19.95
- Pavé de saumon rôti & son enrobé de saumon fumé 20.95
- Poêlée de crevettes, crème à la fleur d'ail 24.95
- Tartare de saumon accompagné de salade verte 22.95
- Mignon de bœuf, sauce vigneronne 31.95

extra fromage 3.95 • extra foie gras 9.95 • extra crevettes (4) 10.95

Café, thé ou infusion

Prix sujet à changement sans préavis.

TABLE D'HÔTE DU SOIR

Salade gourmande ou marmite du moment

- Pâtes des Copains Gourmands au goût du chef 19.95
- Cannelloni farci au veau, sauce rosée, bacon, pesto & gratin 22.95
- Ravioli de canard, sauce tomate & fromage de chèvre 23.95
- Rognons de veau, sauce moutardine 24.95
- Tartare de cerf accompagné de salade verte 26.95
- Boudin noir & sa compotée de pommes 25.95
- Boudin noir en croûte, laqué à la mélasse & oignons perlés 27.95
- Bout de côte de bœuf braisé (5hrs), sauce B.B.Q maison 31.95
- Mignon de bœuf, sauce vigneronne 41.95
extra fromage 3.95 n extra foie gras 9.95 n extra crevettes (4) 10.95
- Pavé de saumon rôti & son enrobé de saumon fumé 25.95
- Tartare de saumon accompagné de salade verte 25.95
- Poêlée de crevettes, crème à la fleur d'ail 29.95
- Poisson du jour & autres plats... (Voir l'ardoise)

Thé, café ou infusion

Prix sujet à changement sans préavis

LA DENTS SUCRÉE

Desserts

- Étagé de gâteau aux carottes 7.5
- Crème brûlée à la vanille 7.
- Gâteau au fromage selon les Copains 8.
- Sorbet 6.
- Glace à la vanille du Bilboquet 6.
- 2 profiteroles, glace à la vanille* (chocolat ou caramel) 8.
- 1 profiterole, glace à la vanille* (chocolat ou caramel) 6.
- Gâteau fondant au chocolat, glace à la vanille* (15 min. cuisson) 9.
- Tarte feuilletée au sirop d'érable des cousins Courchesne, glace à la vanille* 8.
- Brownies au chocolat, glace à la vanille* et sauce chocolat 8.
- Chausson aux pommes 6.
 - Extra brie, amandes et miel 2.75
 - Extra glace à la vanille* 1.95

*du Bilboquet

Assiette de fromages

- 1 choix de fromage 6.
- 2 choix de fromages 9.
- 3 choix de fromages 12.

Prix sujet à changement sans préavis.