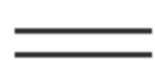




Menu du midi



Les vendredis, samedis et dimanches de 11h00 à 14h
SPECIAL DU VENDREDI: POTAGE GRATUIT DANS LE MENU MIDI

Nouveau menu midi

R E S I S T A N C E

Cannellonis maison, sauce tomates fraîches 16 \$

Deux versions disponibles:
*Trois fromages et épinards
*Veau et parmesan

Salade à la Tomme de chèvre du Haut Richelieu 17 \$

Salade du maraîcher, vinaigrette aux tournesols, compote de poivrons rôtis, légumes.

Cuisse de Canard confite en Extra 12 \$

Prise du jour Selon \$

Pièce de Boeuf Angus Prime du Québec, Boucherie Eumatimi

De la Boucherie Eumatimi. Directement du producteur à votre assiette, bœuf élevé sans hormones et sans antibiotiques. Accompagné de pommes de terre et salade.

Macreuse 32 \$

Mignon 45 \$

Pièce de veau de la Ferme Bruno Guillet

Veau de grain du Mont Saint-Grégoire, élevé sans hormones et sans antibiotiques. Accompagné de

pommes de terre et de salade Selon \$

Foie de veau au bacon de la Ferme Bruno Guillet, cuisson sous-vide.

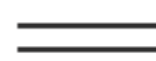
Pot de betteraves maison, pommes de terre et sauce à l'échalote. 23 \$

Menu déjeuner également disponible de 9h à 14h



- Les étagés
- Le classique
- Les gaufres
- Le menu enfant
- Les diners du week-end

Menu déjeuners



LES VENDREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES
DE 9 H À 14 H

Le café filtre et l'amuse bouche sont inclus dans tous les déjeuners composés.

LES ÉTAGÉS

**choix d'accompagnement : fruits, tomates ou salade
NOUVEAU**LES DÉJEUNERS SONT FAITS AVEC DES OEUFS DE
POULES NOURRIENT DE GRAINS BIOLOGIQUES DE LA FERME
WEST SHEFFORD*

LA CAVALIÈRE

Omelette au saumon fumé sur blinis, crème sûre au citron, œufs de poisson, pommes de terre.

14 \$ 1 blinis

20 \$ 2 blinis

LA CHEVAUCHÉE

Œuf poché sur muffin anglais, saumon fumé, épinards, sauce hollandaise et pommes de terre.

13 \$ 1 œuf

17 \$ 2 œufs

LE FARWEST

Œuf poché sur muffin anglais, pull pork et sauce BBQ maison et pommes de terre.

12 \$ 1 œuf

17 \$ 2 œufs

LE GALOP

Œuf poché sur champignons portobello fromage de chèvre et épinards, sauce hollandaise et pommes de terre.

14 \$ 1 œuf

22 \$ 2 œufs

LE RODÉO

Œuf poché sur croissant, jambon, asperge et sauce hollandaise et pommes de terre.

14 \$ 1 œuf

20 \$ 2 œufs

L'HIPPIQUE

Œuf poché sur muffin anglais, végété pâté, chili végétarien et fromage cheddar et pommes de terre.

12 \$ 1 œuf

15 \$ 2 œufs

L'ARDENNAIS

Œuf miroir sur boudin noir et pommes caramélisées, pain, pommes de terre et sauce ardennaise

22 \$

LE CLASSIQUE

**choix d'accompagnement : fruits, tomates ou salade
NOUVEAU**LES DÉJEUNERS SONT FAITS AVEC DES OEUFS DE
POULES NOURRIENT DE GRAINS BIOLOGIQUES DE LA FERME
WEST SHEFFORD*

L'ÉTRIER

Deux œufs, fèves au lard, jambon, bacon, saucisse au porc et érable du saucisson Vaudois, pain, confitures maison et pommes de terre.

16 \$

LES GAUFRES

LA POMME DE ROUTE

Gaufres à l'érable avec pommes tatin, sirop d'érable et crème chantilly, fruits.

15 \$

L'ÉCUYÈRE

Gaufres liégeoises aux bananes et chocolat, crème chantilly, fruits.

15 \$

LA VOLTIGE

Gaufre à l'érable, compotée de petits fruits des champs et crème chantilly, fruits.

15 \$

LE SABOT

Gaufres liégeoises au jambon, bacon, œuf miroir et sirop d'érable, fruits.

17 \$

LE MENU ENFANT

Un verre de jus régulier ou un verre de lait est inclus avec le déjeuner enfant. Ou remplacez le par une tasse de chocolat chaud (1\$ d'extra).

LE BÉBÉ VOLTIGE

Gaufre à l'érable, compotée de petit fruits des champs et crème chantilly.

10 \$

LE BÉBÉ POMME

Gaufre à l'érable avec pommes tatin, sirop d'érable et crème chantilly.

10 \$

LE BÉBÉ ÉCUYÈRE

Gaufre aux bananes et chocolat. Crème chantilly.

10 \$

LE BÉBÉ ÉTRIER

Un œuf, choix d'une viande; jambon ou bacon ou saucisse au porc et érable du saucisson Vaudois, pain, fruits et pommes de terre.

10 \$

**Lait de soya et pain sans gluten disponibles.*

***Bien que nous travaillons avec certains allergènes, nous sommes très compréhensifs et sensibilisés aux allergies et aux intolérances alimentaires. Nous utilisons des produits de qualités et nous les transformons sur place avec respect. Toutes nos sauces sont faites maison, sans poudre ni additif...Nous vous rappelons de ne pas oublier d'informer la personne au service de toute allergie alimentaire .*



Menu du soir

ENTREES

Potage de Dominic ou verdure	5 \$
Tartare de Saumon	14\$
Tartare de Boeuf <small>(suppl. 5\$ en GTH)</small>	19 \$
Gâteau de boudin noir aux pommes	13 \$
Gnocchis maison aux légumes d'été	14 \$
Côtes levées sauce BBQ maison	13 \$
Pétoncles poêlés, purée de pois verts à la menthe <small>(suppl. 5\$ en GTH)</small>	19 \$

RESISTANCE

Filet de Turbot sauce Vierge <small>Sauce vierge à l'huile d'olive et agrumes, légumes du marché.</small>	27 \$
Pièce de Veau de la ferme Bruno Guillet <small>Directement de la Ferme Bruno Guillet du Mont Saint-Grégoire, pièce grillées ou sous-vide, purée de patates douces, légumes, sauce à l'échalote.</small>	Bavette 25 \$ Côtelette à manchon 45\$
Salade de chèvre chaud du Haut Richelieu <small>Tomme de chèvre du Haut-Richelieu sur croûtons, vinaigrette aux tournesols, légumes, possibilité d'ajouter une cuisse de canard confite.</small>	17\$ extra canard 12\$
Gnocchis maison aux légumes d'été <small>Légumes des maraichers, pesto à la fleur d'ail, gnocchis façonnés maison. Les meilleurs!</small>	22\$
Côtes levées sauce BBQ maison <small>Relish maison aux concombres et maïs, légumes</small>	22\$
Tartare de saumon <small>Accompagné de salade et croûtons.</small>	22\$
Tartare de Boeuf <small>Accompagné de salade et croûtons.</small>	30\$
Pétoncles poêlés, purée de pois verts à la menthe <small>Accompagnés de légumes.</small>	30\$
Boudin noir aux pommes <small>Purée de pommes de terre, compote de pommes, boudin, crumble, sauce ardennaise et légumes.</small>	18\$
Pièce de bœuf Angus 'Prime' <small>De la Boucherie Eumatimi. Directement du producteur à votre assiette, bœuf élevé sans hormones et sans antibiotiques. Accompagné d'une purée de patates douce, légumes et sauce à l'échalote.</small>	Macreuse 32\$ Mignon 45 \$

DESSERTS

Tarte aux fraises et amandes	9 \$
Crème brûlée à l'érable	7 \$
Dessert du jour	6 \$
Brownies maison et glace au caramel et arachides	8 \$

MENU POUR ENFANTS 12 ANS ET MOINS

Potage de Dominic	inclus
Saucisses porc et érable du Saucisson Vaudois	15 \$
Cannelloni maison au veau et parmesan sauce tomates fraîches	14 \$
Macreuse de Boeuf Angus Prime de la Boucherie Eumatimi	29 \$
Dessert du jour	inclus

Table d'hôte

3 SERVICES

pTH: petite Table d'Hôte + 8\$ AU PRIX DU PLAT DE RÉSISTANCE
POTAGE • PLAT DE RÉSISTANCE • DESSERT

GTH: Grande Table d'Hôte + 18\$ AU PRIX DU PLAT DE
RÉSISTANCE
ENTRÉE AU CHOIX • PLAT DE RÉSISTANCE • DESSERT

[AU VERRE & CARAFONS](#)[BLANCS ET ROSÉS](#)[ROUGES](#)[BULLES](#)[BIÈRES](#)[COCKTAILS AVEC ET SANS ALCOOL](#)

LES VINS AU VERRE & CARAFONS

* Vins issus de culture biodynamique et/ou biologique

LES BLANCS

Pinot grigio 2016, Giuseppe Campagnola, Italie	150 ml	8 \$	250 ml	16 \$	500 ml	29 \$
Chardonnay 2016, les Rosiers, Vignoble les Pervenches, Farnham, Canada *	150 ml	11 \$	250 ml	19 \$	500 ml	36 \$
Chenin Blanc 2017, Force Majeure, Swarland Afrique	150 ml	11 \$	250 ml	19 \$	500 ml	36 \$
Pouilly-sur-Loire 2016, Le Centenaire, Serge Dagueneau, France	150 ml	11 \$	250 ml	19 \$	500 ml	36 \$
Sancerre 2016, L'Authentique, Thomas-Labaille, France *	150 ml	15 \$	250 ml	26 \$	500 ml	51 \$
Venezia Giulia (Tocai) 2015, Villa Job, Italie *	150 ml	15 \$	250 ml	26 \$	500 ml	51 \$

LES ROUGES

Robe Noire 2016, Père Marquette, Coteau St-Paul, St-Paul-d'Abbotsford, Canada	150 ml	8 \$	250 ml	15 \$	500 ml	28 \$
Rioja Crianza 2015, Pena Aldera, Bodegas Jalon, Espagne *	150 ml	10 \$	250 ml	17 \$	500 ml	32 \$
Syrah 2014, Lote d, Polkura, Chili	150 ml	12 \$	250 ml	18 \$	500 ml	38 \$
Chianti 2016, When we dance Italie	150 ml	13 \$	250 ml	21 \$	500 ml	40 \$
Cabernet Sauvignon 2015, La Mano Derecha-Reserva, Argentine	150 ml	14 \$	250 ml	23 \$	500 ml	45 \$

LES ROSES

Cabernet de Saumur 2015, Les îles, Domaine Bobinet, France *	150 ml	14 \$	250 ml	23 \$	500 ml	45 \$
--	--------	-------	--------	-------	--------	-------

LES BULLES

Bulles oranges, Frizzante Bonossima, Montesissa Emilio, Italie	150 ml	13 \$
Vendemmia 2016, Piria, Lambrusco di Sorbara, Italie (Rosé)	150 ml	10 \$