



ENTRÉES

Frites mayo _____ 7
Légèrement assaisonnées

Petite jardinière _____ 8
Mesclun, vinaigrette maison

Salade César _____ 9
Croûtons, bacon et mozzarella

Ailes de poulet (6) _____ 11
Laitue et trempette

Fraîcheur locale
(Servi avec craquelins)

• **Végé-pâté BioBon** _____ 10
et craquelins (sans gluten)

• **Duo des Bobines** _____ 12
*Mousse et truite fumée de la Ferme piscicole des Bobines
et sauce câpres et craquelins*

• **Trio fromage de La Station** _____ 12
*Fromages Alfred, Hatley et Comtomme de la
Fromagerie La Station*

• **Charcuterie Lennon et Provencher** _____ 12
*Terrine et saucisson de la Ferme Lennon – Pastrami de la
Salaison Provencher – Gelée de prune du Verger Ferland*



SALADES

Salade grecque _____ 16

*Romaine, olives noires, tomate, concombre,
oignon rouge et fêta*

Salade César au poulet _____ 17

Romaine, croûtons, bacon et mozzarella

• Salade des Bobines _____ 21

*Truite fumée de la Ferme piscicole des Bobines,
mesclun, oignon rouge et câpres*

Salade tiède de confit de canard _____ 21

Mesclun, framboises, asperges et amandes grillées

GRILLED- CHEESE

• Grilled Cheese
de La Station

*Fromage Hatley de la
Fromagerie La Station,
avec gelée de poire du
Verger Ferland et salade
jardinière*

_____ 15 _____

PANINI

• Panini du
Coffret

*Jambon, brie, Dijon,
miel et épinards
avec frite et mayo*

_____ 16 _____



RÉCONFORTANTS

Pâtes

Spaghetti du Coffret _____ 16

*Sauce maison à la viande
(extra gratiné 3 \$)*

▪ **Penne Carbonara Provencher** _____ 19

*Vin blanc, crème, chili, fleur d'ail
et viande fumée de la Salaison Provencher
(version végétal disponible)*

Porc

▪ **Médaille de porc** _____ 18

*de la Salaison Provencher et sauce pomme
et érable, purée et légumes*

Poulet

Suprême sauce au brie _____ 19

*Amaretto et amandes grillées
purée et légumes*

Poisson

▪ **Filet de truite des Bobines** _____ 20

*de la Ferme piscicole des Bobines,
sauce à la mangue et basilic, purée et légumes*



POUTINES

- **Poutine Coaticook** _____ 15
Fromage en grains de la Laiterie de Coaticook
- **Poutine Provencher** _____ 17
Parc effiloché de la Salaison Provencher et fromage en grains de la Laiterie de Coaticook
- **Poutine filet mignon** _____ 22
Cuit sur grill et fromage en grains de la Laiterie de Coaticook

NACHOS

- **Nachos garnis gratiné**
Salsa, olives noires, piment, oignon rouge et mozzarella râpé de la Laiterie de Coaticook
_____ 17 _____

PIZZA

- **Pizza Végé**
(Croûte sans gluten)
Pesto basilic, olives noires, tomates cerises, oignons rouge, juliennes de zuchinis et carottes, féta. Garnie de pousses d'Un Brin rebelle.
_____ 17 _____



DESSERTS

7

- **Tarte au sirop d'érable**
de l'Érablière Carbonneau
- **Gâteau d'Alice**
et son coulis de sucre à la crème



*Recette originale de
Grand-maman Alice!*



Gourmandises glacées à notre Bar Laitier

BOISSONS CHAUDES

Cafés

<i>Américano</i>	2
<i>Expresso</i>	2
<i>Double expresso</i>	3
<i>Cappucino</i>	5
<i>Latté</i>	5
<i>Café alcoolisé</i>	12



<i>Thé</i>	2
<i>Tisane</i>	2
<i>Chocolat chaud</i>	3



ENFANTS



Jus

-
- Spaghetti sauce à la viande
 - Petite poutine Coaticook
 - Croquettes de poulet et frites
-

Crème glacée

