

À LA CARTE

Notre mission est simple : servir de délicieux plats abordables que nos invités voudrons savourer encore semaine après semaine.

[ENTRÉES](#) [PLATS PRINCIPAUX](#) [DESSERTS](#)

DU CHAUDRON

POTAGE DU JOUR	5	LA BISQUE DE HOMARD	10	BISQUE DE HOMARD & CRUSTACÉS	14
----------------	---	---------------------	----	------------------------------	----

ENTRÉES FROIDES

SALADE DE SAISON	6	TRUITE FUMÉE À CHAUD MAISON	10	RILLETES DE CANARD & CONFIT D'OIGNON AU PORTO	10
------------------	---	-----------------------------	----	---	----

ENTRÉES CHAUDES

CARRÉ DE FONDANT ST-BENOÎT	8	CREVETTES TEMPURA MAISON, CRÈME SURE	11	DÉLICE AU BRIE POMMES SAUTÉES AU MIEL & NOIX	16
FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU BLEU	11			pour deux	

MOULES EXQUISES

MARINIÈRE	18	BLEU	22	CHORIZO	23
Vin blanc, petits légumes et crème		Sauce au bleu, petits légumes et vin blanc		Chorizo, piment fort, petits légumes, crème et vin blanc	
PERNOD	19	HOMARDINE	23		
Pernod, petits légumes et crème		Bisque de homard, petits légumes et vin blanc			

PÂTES

CARBONARA	21	LÉGUMES	19
Crème, bacon, parmesan et vin blanc		Huile d'olives aux herbes et légumes sautés	

COUSCOUS

LÉGUMES

LÉGUMES SAUTÉS ET COULIS DE TOMATE ET BASILIC	19
---	----

NOS VIANDES

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ À LA MOUTARDE & BIÈRE BRUNE	28	FOIE DE VEAU SAUCE À L'ÉCHALOTE ET VIN BLANC	25	TERRE ET MER, FILET MIGNON ET CREVETTES	48 / 54
				6oz / 8oz	
CONFIT DE CANARD, POIRE ET ÉRABLE	24	BAVETTE DE BOEUF (8OZ) SAUCE AU BLEU	28		
MIGNON DE PORC À LA CRÈME DE MOUTARDE DE MEAUX	20	FILET MIGNON DE BOEUF AAA AUX POIVRES	38 / 44		
		6oz / 8oz			

AJOUTEZ À VOTRE PLAT

CREVETTES	+10	CHAMPIGNONS POÊLÉS	+7	FROMAGE	+4
				Brie, bleu ou chèvre	
PÉTONCLES	+10	CONFIT DE CANARD	+10		

FRUITS DE MER

FILET DE DORÉ CANADIEN, BEURRE À L'ÉCHALOTE ET BASILIC	26	PAVÉ DE SAUMON, SAUCE CRÉMEUSE AU BASILIC	24	DUO DE PÉTONCLES ET CREVETTES,	30
				sauce rosée ail citron et fines herbes sur linguine	

NOS CRÉATIONS

GÂTEAU AU FROMAGE AU CAMEL & FLEUR DE SEL	8	BROWNIES DÉCADENT, GANACHE, PACANES CARAMÉLISÉES & GLACE À LA VANILLE	8	L'AUTHENTIQUE GÂTEAU AUX CAROTTES, GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME	7
TARTE AU SIROP D'ÉRABLE DES CANTONS ET GLACE À LA VANILLE	8	POUDING CHÔMEUR CLASSIQUE & GLACE À LA VANILLE	7	CRÈME BRÛLÉE PARFUMÉE À LA VANILLE	7

LES SUCRERIES

CRÈME GLACÉE coulis au chocolat ou caramel	5	GÂTEAU MOUSSE, DUO DE CHOCOLATS BELGES	6	DÉLICE DE BRIE CHAUD POUR DEUX pommes caramélisées au miel et noix grillés	16
SORBET AUX SAVEURS DU MOMENT	5	TRIO DE DESSERTS À PARTAGER	12	DÉGUSTATION DE FROMAGES	10
PROFITÉROLES FARCIES À LA CRÈME CHANTILLY NAPPÉES DE CHOCOLAT	6			Mont St-Benoit, brie d'Alexis, chèvre des neiges, bleu de Rosenborg, noix et petits fruits	

TABLE D'HÔTE

Inspirée de produits saisonniers, notre table d'hôte se renouvelle constamment.
Elle est une signature du chef exécutif Samuel Beauregard.

POTAGES

POTAGE DU JOUR

BISQUE DE HOMARD

+5

BISQUE DE HOMARD &
CRUSTACÉS

+9

ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ

CROQUETTES DE CANARD
CONFIT,
chutney de bleuet

TARTARE DE SAUMON &
TRUITE FUMÉE

+2

ROULEAU CROUSTILLANT,
crevettes nordiques, avocat, poivrons
rouges grillés

CHÈVRE EN CROÛTE D'AMANDES
sur salade de betteraves, émulsion à la
framboise

TRIO DÉGUSTATION

+5

PLATS PRINCIPAUX

CASSEROLE DE MOULES 32
Vin blanc ou Pernod

SAUMON 39
marinade à la tomate séchée, réduction
balsamique et érable

FILET DE PORC GRILLÉ 34
crémeuse à la moutarde de Meaux

SUPRÊME DE VOLAILLE 38
risotto aux asperges, fines herbes et
parmesan

CONFIT DE CANARD 38
crémeuse aux petits fruits

FILET MIGNON 56
fromage de chèvre torché, demi glace
porto et griottes

CÔTE DE SANGLIER 52
pommes et calvados

BAVETTE DE BOEUF 43
noix de beurre aromatisé de la maison

CREVETTES D'ARGENTINE
SAUTÉES 45
ananas, poivrons rouges et coriandre

LA GRANDE FINALE

SÉLECTION DE DESSERTS & FROMAGES À PARTAGER +18

TABLE D'HÔTE MIDI

Découvrez le restaurant sous un autre jour!
Les tables d'hôte du midi sont disponibles du lundi au vendredi de 11h à 14h.

[Menu](#) Desserts

La table d'hôte inclus : entrée + plat principal + café

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR		FONDANT ST-BENOIT	+3	RILLETES DE CANARD	+4
SALADE DU MARCHÉ		FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU BLEU	+4	TARTARE DE SAUMON	+5
BISQUE DE HOMARD	+4	TRUITE FUMÉE MAISON	+4	CREVETTES TEMPURA	+5
SOUPE À L'OIGNON	+4			Chutney d'ananas	

PLATS PRINCIPAUX

INSPIRATION DU CHEF	...	COQUILLE ST-JACQUES	18	MORUE	19
		pétoncles, moules, crevettes & champignons		crémeuse câpres & citron	
SALADE DU MOMENT	...	FOIE DE VEAU	18	FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU	19
PÂTES PESTO AUX LÉGUMES	13	sauce à l'échalote		CONFIT DE CANARD	19
Chèvre +4 - Poulet +4 - Crevettes +7				poire & érable	
SOUPE À L'OIGNON REPAS À LA SCOTCH ALE	15	LASAGNE CLASSIQUE & 4 FROMAGES ^L	18	TARTARE	20
Gratinée au St-Benoit. Servi avec salade verte		Servi avec salade verte		saumon frais & truite fumée	
FISH N' CHIPS	16	MIGNON DE PORC ^L	18	SAUMON À LA CRÈME DE BASILIC	21
		sauce crémeuse à la moutarde de Meaux		servi avec légumes et pomme de terre ou en salade	
COUSCOUS AUX LÉGUMES	16	OSSO BUCO DE PORC	18	MOULES & FRITES	15 / 21
Chèvre +4 - Poulet +4 - Crevettes +7		chorizo & champignons		1 lbs ou 2 lbs	
POUTINE AU CANARD CONFIT & CHÈVRE	17	BOUDIN NOIR	19	BAVETTE DE BOEUF	20 / 26
		compotée de pommes & oignons blancs		6 oz ou 8 oz	

POUR LES GRANDES OCCASIONS

DUO DE PÉTONCLES ET CREVETTES	30	FILET MIGNON	38	CARRÉ D'AGNEAU	39
sauce rosée, ail, citron et fine herbes sur linguine		6oz		8 côtes	

PROMO LUNDI & MARDI

Table d'hôte en spécial à 24\$ les lundis et mardis soir.

Disponible à Sherbrooke & Magog seulement.

La table d'hôte inclus : potage + entrée + plat principal

POTAGE

DUO DU MOMENT	BISQUE DE HOMARD	+5	SOUPE À L'OIGNON ET À LA SCOTCH ALE	+5
			gratinée au St-Benoît	

ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ	TRUITE FUMÉE À CHAUD	+3	CREVETTES TEMPURA	+5
			salsa d'ananas	
FONDANT DE FROMAGE ST-BENOIT	RILLETES DE CANARD	+3	ENTRÉE DÉCOUVERTE	+4
	confit d'oignons			
FEUILLETÉ D'ESCARGOTS		+4	TRIO DÉGUSTATION	+7
sauce au bleu				

PLATS PRINCIPAUX

LINGUINE PESTO ET LÉGUMES	MORUE		TARTARE DE SAUMON	+4
Chèvre +4 - Poulet +4 - Crevettes +7	crémeuse câpres & citron			
MIGNON DE PORC	COUCOUS AUX LÉGUMES GRILLÉS		FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU & CHAMPIGNONS	+3
sauce à la moutarde de Meaux	Chèvre +4 - Poulet +4 - Crevettes +7			
POUTINE AU CANARD CONFIT	CONFIT DE CANARD	+4	BOUDIN NOIR	+3
sauce porto & fromage de chèvre	poire & érable		comptée de pommes & oignons blancs	
FOIE DE VEAU	SAUMON	+4	JARET D'AGNEAU BRAISÉ	+7
sauce à l'échalote	sauce crémeuse au basilic		à la scotch ale de la microbrasserie de Coaticook	
FISH N' CHIPS	MOULES & FRITES ^L		DUO DE PÉTONCLES & CREVETTES	+8
	vin blanc ou pernod		sauce rosée, citron et fines herbes, sur linguine	
OSSO BUCO DE PORC	MOULES & FRITES ^L	+4	BAVETTE DE BŒUF, SAUCE AU BLEU	+6 / +10
chorizo & champignons	Au bleu, chorizo ou homardines		6oz / 8oz	
LASAGNE CLASSIQUE & 4 FROMAGES ^L	PÂTES CARBONARA	+2		
Servi avec salade verte	Gratinée +4 - Poulet +4 - Crevettes +7			