



Entrées

- MARMITE FUMANTE 5\$
- SALADE EN CACHETTE VINAIGRETTE ÉRABLE ET SOYA 8\$
- ESCARGOTS GRATINÉS SUR FONDU DE POIREAUX À L'AIL 11\$
- FORUM DES DOUZE CÉSARS EN FOLIE 10\$
(salade grillée)
- SOUPE À L'OIGNON ET POIREAU À LA BIÈRE FROMAGE GRATINÉ 8\$
- CREVETTES ET PÉTONCLE EN BROCHE, DUO DE BETTERAVES CRUES, VINAIGRETTE WASABI ET SALADE ASIATIQUE À LA MENTHE 13\$
- RAMEQUIN DE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AU PORTO, CONFITURE DE BLEUETS SERVI AVEC CROÛTONS 9\$
- BRIE DE PORTNEUF EN CACHETTE ARROSÉ DE SIROP D'ÉRABLE, NOIX DE PACANES ET CANNEBERGES 12\$
- TARTARE DE SAUMON, MAYO WASABI ET LAMELLE DE CONCOMBRES 14\$
- TARTARE AUX TROIS VIANDES (BOEUF, BISON, CHEVALINE) FAÇON CAFÉ DES COURS 13\$
- ESCALOPE DE FOIE GRAS ET CANARD CONFIT POËLÉ, PAIN AUX OEUFS ET JUS DE CANARD AUX FRAMBOISES 16\$
- ROULEAU DE CANARD CONFIT CROUSTILLANT FAÇON CAFÉ DES COURS 14\$
- CALMARS FRITS SAUCE ESPAGNOLE ET MAYO ÉPICÉE 13\$
- POUTINE DÉCADENTE PÉPITES DE FOIE GRAS SAUCE CRÉMEUSE AU POIVRE VERT, CANARD CONFIT ET FROMAGE DE CHEZ NOUS (demie portion) 12\$
- PLATEAU TERRE ET MER DÉCADENT POUR 2 PERSONNES 26\$
(Mousse de foie de volaille, crevettes, saumon fumé, saucisson artisanal, terrine, creton de porc, accompagné de croûtons et ses garnitures)

Plats principaux

- BAVETTE DE VIANDE DE BŒUF ANGUS CUIT SUR LE GRILL SAUCE AU POIVRE VERT 32\$
- STEAK DE FAUX-FILET VIEILLI 80 JOURS, SAUCE AUX POIVRES, POMMES DE TERRE À LA GRECQUE ET LÉGUMES 33\$
- TARTARE AUX TROIS VIANDES (BŒUF, BISON, CHEVALINE) AVEC BRUNOISE DE MANGUE, MAYO ÉPICÉE, CROÛTONS 32\$
- MAGRET DE CANARD À LA CORIANDRE ET SIROP D'ÉRABLE, POMMES DE TERRE AU GRATIN ET LÉGUMES 29\$
- TERRE ET MER – FILET DE CHEVAL ET LANGOUSTINES, RIZ, LÉGUMES, POMMES DE TERRE À LA GRECQUE, BEURRE À L'AIL 40\$
- CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER AUX DEUX FROMAGES 30\$
(pétoncles, crevettes, palourdes, chair de homard, moules et champignons dans une sauce au vin blanc)
- DUO QUEUES DE HOMARD ET POULET, RIZ, LÉGUMES, POMMES DE TERRE À LA GRECQUE, BEURRE À L'AIL ET SAUCE AUX POIVRES 40\$

Moules**

- 1/2 PORTION 17\$
- PORTION REPAS 28\$
- GINGEMBRE, CARI ET LAIT DE COCO PARFUMÉ À LA CORIANDRE
- FONDUE DE POIREAUX DE GRAND-MÈRE
- BIÈRE DE CHAMBLY ET FROMAGE BLEU
- BRUSCHETTA AU BASILIC ET PARMESAN
- MÉLANGE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS, CRÈME ET VIN BLANC
- ** SERVI AVEC FRITES MAISON ET MAYO ÉPICÉE

CUISSON SUR PIERRE VOLCANIQUE

- SUPRÊME DE VOLAILLE 24\$
- FILET MIGNON DE VIANDE CHEVALINE 34\$
- CREVETTES GÉANTES (4) ET PÉTONCLES (4) 44\$
- LONGE OU FILET D'AGNEAU SELON LE MARCHÉ DU QUÉBEC 39\$
- FILET DE PORC 24\$
- FILET MIGNON DE BISON 49\$
- FILET MIGNON DE BŒUF ANGUS AAA 44\$
- MÉDAILLON D'AUTRUCHE 5OZ 52\$
- AJOUTEZ 2 CREVETTES POUR 8\$ ADDITIONNEL OU 2 PÉTONCLES POUR 9\$ ADDITIONNEL

*TOUS CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRICASSÉE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX GRATINÉS, LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENTS ET DÉLICIEUSE SAUCE MAISON

Desserts gourmands

- PETIT CAKE AUX FRAISES ET BASILIC ET CRÈME LÉGÈRE 8\$
- CRÈME BRÛLÉE CRAQUANTE AUX BLEUETS OU FRAMBOISES 8\$
- TRILOGIE SUCRÉE (3 délicieuses petites gâteries qui changent toutes les semaines) 8\$
- MI-CUIT DE CHOCOLAT NOIR 70% ET SON CORTÈGE DE SAVEURS 8\$
- BISCUITS ORÉO GLACÉ FRITS SUR NUTELLA ET FRUITS FRAIS 8\$
- GÂTEAU AU FROMAGE MAISON STYLE NEW YORK AVEC FRAMBOISES 8\$
- RAVIOLIS DE POMMES CHAUD, SUCRE, CANNELLE, GLACE À LA VANILLE 8\$

Enfants

- SAUCISSES ENROBÉES ET FRITES MAYO ÉPICÉE 13\$
- 1/2 PIZZA PITA SAUCE TOMATES ET FROMAGE 13\$
- SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE 13\$
- SALADE CÉSAR ET FILETS DE POULET 13\$
- DESSERT : GÂTEAU AVALANCHE À L'ÉRABLE AVEC SON CARAMEL COCHON ET BREUVAGE AU CHOIX

Brevages

- LAIT 2,65\$
- JUS 3,65\$
- LIQUEUR 2,25\$
- VIRGIN CESAR 4\$
- ESKA – EAU PLATE 5\$
- ESKA – EAU PÉTILLANTE 3,65\$ – 6,00\$
- CAPPUCCINO 3,75\$
- ESPRESSO 2,75\$ – 3,75\$
- LATTÉ 3,95\$
- THÉ – TISANE 2,25\$

Prix sujet à changement sans préavis.

• *Le Café des Cours* •