



MENU À LA CARTE

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, crêpe de porc, accompagné de croûtons et ses garnitures)

Plats principaux

BAVETTE DE VIANDE DE BOEUF 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 (BOEUF, 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

CUSSION 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 BOEUF 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, CANELLE, 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

Breuvages

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 •