

POUR SE GÂTER

Frites	5	
Poutine inversée (6)	6	
Huitres	6 un./12	12 un./20
Plateau de bouchées	15	

ENTRÉES

Potage du jour	
Salade composée	
Petite verte, pépins de courge et pomme	
Salade tiède de langue de bœuf, betteraves marinées, endives, dijonnaise	
Foie gras de canard au torchon, brioche grillée, chutney maison	+15
Tartare de bœuf local ou de truite des bobines, chips et roquette	+5
Raviolis de patates douces, amandes au beurre et sauge	+5
Crab cake croustillant, salade à la mayonnaise épicée	+5
Calmars frits, mayonnaise épicée	+5

PLATS

Plats à l'ardoise	Prix du marché
Poisson du marché	prix du marché
Pièce de boeuf, garniture appropriée	Prix du marché
Risotto végétalien aux légumes, cari et lait de coco	30
Farfalle au porc effiloché, sauce BBQ maison, légumes et cheddar	30
Macaroni au fromage gratiné et saucisses william suisse	30
Hambourgeois végétalien, servi avec frite et / ou salade	30
Hambourgeois du moment, servi avec frite et / ou salade	30
Linguine aux fruits de mer, pétoncles de baie, crevettes nordique et poisson	34
Pièce de porc de la ferme Lennon, pommes de terres rattes, purée de courge butternut, sauce forestière	40
Pétoncles, purée de chou-fleur, légumes, crème de pétoncles au bacon	40
Magret de canard des Ducs de Montrichard, ratatouille croquante, haricots verts, jus de viande et coulis d'argousier	42

PLATS SIGNATURE

Boudin noir croustillant, chou rouge aigre-doux, pommes de terre purée	34
Risotto aux champignons, épinards, parmesan et huile de truffe blanche	Extra boudin +10 pétoncles +15
Tartare de truite des bobines, frites et roquette	34
Aiglefin frit à l'anglaise, salade de concombres, crevettes et radis, sauce tartare	34
Raviolis de patates douces, amandes au beurre et sauge	36
Tartare de boeuf local, frites et roquette	36
Foie de veau de lait poêlé, grelots fondants au bacon et légumes verts	38

Dessert fait maison inclus dans la table d'hôte.

Toutes les entrées et les plats de la Table d'hôte peuvent aussi être commandés à la carte.

En soirée, le mardi et mercredi, c'est gratuit en menu tôt!

Menu enfants

Poutine inversée ou soupe du jour

Poisson frit et salade de concombre, sauce tartare **12**

Pâtes au fromage, sauce bolognaise ou au beurre **12**

Pâté chinois au canard **12**

Pogo de william suisse, purée de pommes de terre et crudités **12**

Sucrerie du jour ou glace à la canille coaticook

Brunch enfants

Poutine inversée ou soupe du jour

Omelette au fromage jaune, baguette grillée **12**

Pain doré **12**

pâté chinois au canard **12**

Pâtes au fromage, sauce bolognaise ou au beurre **12**

Poisson frit et salade de concombre, sauce tartare **12**

Pogo de william suisse, purée de pomme de terre et crudités **12**

Sucrerie du jour ou glace à la vanille coaticook

DESSERTS

Inclus dans la table d'hôte du soir.

Pudding chômeur à l'éable, glace Coaticook

Tartelette chocolat, caramel au panais, nougat à la noix de coco et maïs soufflé

Feuilleté aux pommes, crème à l'éable

Éclair nutella et framboises

Sablé breton, crème légère citron, chiboust brûlée, petits fruits et «pickels» de fenouil

Gâteau au fromage, fraises, rhubarbe, sablé au beurre et graines de chia

Sélection de fromages, noix, brioche, chutney de mangues, miel en rayon

+8

CAFÉS PARTY

Correto (espresso avec grappa, sucre en option)

8

Amandine (café, whisky, amaretto, crème fouettée)

8

Moretta fanese (cappuccino, liqueur d'anis, rhum blanc, brandy)

8

Latte des bois (latte, courieur des bois)

8

VINS DE DESSERT

Bouquet printanier

Hydromel, demi-sec, Intermiel, Mirabel

6

Jurançon

Clos Lapeyre, 2014

8

Neige première

Face cachée, cidre de glace, QC 2010

9

Porto

Tawny 10 ans, Offley Baron de Forrester, Portugal

9

Maury

Domaine les terres de Fagayra, 2013

9

Neige noir

Face cachée, Ambre du Québec, QC 2009 (500 ml)

14

Grappa

de Negri, Vittorio Veneto, Italie

6

Grappa et chocolat Gianduia

Sandro bottega, Italie

6

Calvados

Boulard

9

Brandy de pomme

Michel Jodoin

8