



Menu du midi

Les vendredis, samedis et dimanches de 11h00 à 14h
SPECIAL DU VENDREDI: POTAGE GRATUIT DANS LE MENU MIDI

Nouveau menu midi

RESISTANCE

Cannellonis maison, sauce tomates fraîches 16 \$

Deux versions disponibles:

*Trois fromages et épinards

*Veau et parmesan

Salade à la Tomme de chèvre du Haut Richelieu 17 \$

Salade du maraîcher, vinaigrette aux tournesols, compote de poivrons rôtis, légumes.

Cuisse de Canard confite en Extra 12 \$

Prise du jour Selon \$

Pièce de Boeuf Angus Prime du Québec, Boucherie Eumatimi

De la Boucherie Eumatimi. Directement du producteur à votre assiette, bœuf élevé sans hormones et sans antibiotiques. Accompagné de pommes de terre et salade.

Macreuse 32 \$

Mignon 45 \$

Pièce de veau de la Ferme Bruno Guillet

Veau de grain du Mont Saint-Grégoire, élevé sans hormones et sans antibiotiques. Accompagné de pommes de terre et de salade Selon \$

Foie de veau au bacon de la Ferme Bruno Guillet, cuisson sous-vide.

Pot de betteraves maison, pommes de terre et sauce à l'échalote. 23 \$

Menu déjeuner également disponible de 9h à 14h



Menu déjeuners

- Les étages
- Le classique
- Les gaufres
- Le menu enfant
- Les diners du week-end

LES VENDREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES

DE 9 H À 14 H

Le café filtre et l'amuse bouche sont inclus dans tous les déjeuners composés.

LES ETAGES

**choix d'accompagnement : fruits, tomates ou salade
NOUVEAU**LES DÉJEUNERS SONT FAITS AVEC DES ŒUFS DE POULES NOURRIENT DE GRAINS BIOLOGIQUES DE LA FERME WEST SHEFFORD*

LA CAVALIÈRE

Omelette au saumon fumé sur blinis, crème sûre au citron, œufs de poisson, pommes de terre.

14 \$ 1 blinis

20 \$ 2 blinis

LA CHEVAUCHÉE

Œuf poché sur muffin anglais, saumon fumé, épinards, sauce hollandaise et pommes de terre.

13 \$ 1 œuf

17 \$ 2 œufs

LE FARWEST

Œuf poché sur muffin anglais, pull pork et sauce BBQ maison et pommes de terre.

12 \$ 1 œuf

17 \$ 2 œufs

LE GALOP

Œuf poché sur champignons portobello fromage de chèvre et épinards, sauce hollandaise et pommes de terre.

14 \$ 1 œuf

22 \$ 2 œufs

LE RODEO

Œuf poché sur croissant, jambon, asperge et sauce hollandaise et pommes de terre.

14 \$ 1 œuf

20 \$ 2 œufs

L'HIPPIQUE

Œuf poché sur muffin anglais, végé pâté, chili végétarien et fromage cheddar et pommes de terre.

12 \$ 1 œuf

15 \$ 2 œufs

L'ARDENNAIS

Œuf miroir sur boudin noir et pommes caramélisées, pain, pommes de terre et sauce ardennaise

22 \$

LE CLASSIQUE

**choix d'accompagnement : fruits, tomates ou salade
NOUVEAU***LES DÉJEUNERS SONT FAITS AVEC DES ŒUFS DE POULES NOURRIENT DE GRAINS BIOLOGIQUES DE LA FERME WEST SHEFFORD*

L'ÉTRIER

Deux œufs, fèves au lard, jambon, bacon, saucisse au porc et érable du saucisson Vaudou, pain, confitures maison et pommes de terre.

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$

16 \$



Menu du soir

ENTREES

Potage de Dominic ou verdure 5 \$

Tartare de Saumon 14 \$

Tartare de Boeuf (suppl. 5\$ en GTH) 19 \$

Gâteau de boudin noir aux pommes 13 \$

Gnocchis maison aux légumes d'été 14 \$

Côtes levées sauce BBQ maison 13 \$

Pétoncles poêlés, purée de pois verts 19 \$ à la menthe (suppl. 5\$ en GTH)

RESISTANCE

Filet de Turbot sauce Vierge 27 \$
Sauce vierge à l'huile d'olive et agrumes, légumes du marché.

Pièce de Veau de la ferme Bruno Guillet
Directement de la Ferme Bruno Guillet du Mont Saint-Grégoire, pièce grillée ou sous-vide, purée de patates douces, légumes, sauce à l'échalote.
Bavette 25 \$
Côtelette à manchon 45 \$

Salade de chèvre chaud du Haut Richelieu
Tomme de chèvre du Haut-Richelieu sur croûtons, vinaigrette aux tournesols, légumes, possibilité d'ajouter une cuisse de canard confit.
17 \$
extra canard 12 \$

Gnocchis maison aux légumes d'été 22 \$
Légumes des maraîchers, pesto à la fleur d'ail, gnocchis façonnés maison. Les meilleurs!

Côtes levées sauce BBQ maison 22 \$
Relish maison aux concombres et maïs, légumes

Tartare de saumon 22 \$
Accompagné de salade et croûtons.

Tartare de Boeuf 30 \$
Accompagné de salade et croûtons.

Pétoncles poêlés, purée de pois verts à la menthe 30 \$
Accompagnés de légumes.

Boudin noir aux pommes 18 \$
Purée de pommes de terre, compote de pommes, boudin, crumble, sauce ardennaise et légumes.

Pièce de bœuf Angus 'Prime' 32 \$
De la Boucherie Eumatimi. Directement du producteur à votre assiette, bœuf élevé sans hormones et sans antibiotiques.
Macreuse 32 \$
Mignon 45 \$
Accompagné d'une purée de patates douce, légumes et sauce à l'échalote.

DESSERTS

Tarte aux fraises et amandes 9 \$

Crème brûlée à l'éryable 7 \$

Dessert du jour 6 \$

Brownies maison et glace au caramel 8 \$
et arachides



Table d'hôte

3 SERVICES

pTH: petite Table d'Hôte + 8\$ AU PRIX DU PLAT DE RÉSISTANCE

POTAGE • PLAT DE RÉSISTANCE • DESSERT

GTH: Grande Table d'Hôte + 18\$ AU PRIX DU PLAT DE
RÉSISTANCE

ENTRÉE AU CHOIX • PLAT DE RÉSISTANCE • DESSERT



LES VINS AU VERRE & CARAFONS

* Vins issus de culture biodynamique et/ou biologique

LES BLANCS

Pinot grigio 2016, Giussepe Campagnola, Italie	150 ml	8 \$	250 ml	16 \$	500 ml	29 \$
Chardonnay 2016, les Rosiers, Vignoble les Pervenches, Farnham, Canada *	150 ml	11 \$	250 ml	19 \$	500 ml	36 \$
Chenin Blanc 2017, Force Majeure, Swarland Afrique	150 ml	11 \$	250 ml	19 \$	500 ml	36 \$
Pouilly-sur-Loire 2016, Le Centenaire, Serge Dagueneau, France	150 ml	11 \$	250 ml	19 \$	500 ml	36 \$
Sancerre 2016, L'Authentique, Thomas-Labaille, France *	150 ml	15 \$	250 ml	26 \$	500 ml	51 \$
Venezia Giulia (Tocai) 2015, Villa Job, Italie *	150 ml	15 \$	250 ml	26 \$	500 ml	51 \$

LES ROUGES

Robe Noire 2016, Père Marquette, Coteau St-Paul, St-Paul-d'Abbotsford, Canada	150 ml	8 \$	250 ml	15 \$	500 ml	28 \$
Rioja Crianza 2015, Pena Aldera, Bodegas Jalon, Espagne *	150 ml	10 \$	250 ml	17 \$	500 ml	32 \$
Syrah 2014, Lote d, Polkura, Chili	150 ml	12 \$	250 ml	18 \$	500 ml	38 \$
Chianti 2016, When we dance	150 ml	13 \$	250 ml	21 \$	500 ml	40 \$
Cabernet Sauvignon 2015, La Mano Derecha-Reserva, Argentine	150 ml	14 \$	250 ml	23 \$	500 ml	45 \$

LES ROSES

Cabernet de Saumur 2015, Les îles, Domaine Bobinet, France *	150 ml	14 \$	250 ml	23 \$	500 ml	45 \$
--	--------	-------	--------	-------	--------	-------

LES BULLES

Bulles oranges, Frizzante Bonossima, Montesissa Emilio, Italie	150 ml	13 \$
--	--------	-------

Vendemmia 2016, Piria, Lambrusco di Sorbara, Italie (Rosé)	150 ml	10 \$
--	--------	-------