



AJOUTEZ 18\$ AU PRIX DE VOTRE PLAT PRINCIPAL AFIN DE COMPOSER VOTRE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES
UNE ENTRÉE | UN POTAGE | UN PLAT PRINCIPAL

LES ENTRÉES

ASSIETTE DU BÛCHERON, tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, oreilles de crisse	10\$
SALADE DU MARAÎCHER	12\$
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, sauce vin blanc, crème et ciboulette	14\$
RACLETTE AU FROMAGE OKA, jambon à l'os, saucisse à l'érable et pommes de terre grelot	18\$
SAUMON FUMÉ, câpres, oignons rouges et citron	16\$

LES MARMITES

SOUPE AUX POIS À LA CANADIENNE	10\$
POTAGE CULTIVATEUR	10\$
SOUPE À L'OIGNON À LA ROUSSE DE FARNHAM, croutons, fromage suisse, gratinée	12\$

GRILLADES & BRAISÉS

VIANDE DU JOUR	selon l'arrivage
TOURNEDOS DE LÉGUMES SUR SAUCE TOMATE AUX HERBES, accompagné de son Tian, champignon Portobello (plat végétarien)	24\$
RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES « GRAND-MÈRE »	34\$
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines	34\$
MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce à l'orange, mousseline de panais	40\$
MIGNON DE BOEUF GRILLÉ 200gr, sauce vin rouge et échalotes ou sauce béarnaise	50\$
TARTARE DE BOEUF AUX POMMES (180gr), frites, salade roquette et vinaigrette balsamique, copeaux de parmesan	28\$
LINGUINI CARBONARA	23\$

LA MARÉE

POISSON DU JOUR	selon l'arrivage
LINGUINI AUX CREVETTES, sauce crémeuse à l'ail, paprika fumé et citron	26\$
SAUMON GRILLÉ, sauce chimichurri, julienne de légumes	33\$

LES DESSERTS

FROMAGES DU MAÎTRE AFFINEUR	18\$
SOUPE DE FRUITS MAISON, crème glacée à la vanille	9\$
CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE	11\$
TARTE AU CHOCOLAT ET AGRUMES, coulis de framboises	12\$
TARTE TATIN AUX POMMES, crème glacée à la vanille	12\$
TARTE AU SUCRE, crème glacée à la vanille	12\$

Taxes et frais de service en sus