

EXAMPLE MENU

# AUBERGE & CAMPAGNE

## BISTRO

Un menu en collaboration avec *Les Trois Becs*, *Ferme Simard*, *Alexanne Grenier (À Table)*,  
*Arnaud Marchand (Véritable)* et *Lisa (moi même)*

<b>HUÎTRES ROCKEFELLER (5)</b> Gratinées. Signé Alexanne Grenier	\$ 19	<b>CUISSE DE CANARD CONFITE</b> Servie avec gratin dauphinois, pleurotes et légumes de la Côte Merci les Canardises!	\$ 31
<b>BURATTA</b> à la tomate cerise confite et pain	\$ 13	<b>PORC EFFILOCHÉ</b> Salade chou maison, pain brioché, sauce BBQ	\$ 21
<b>SÉBASTE À L'HUILE PIQUANTE</b> Servie avec pain & croûtons  Conserverie de St-Laurent	\$ 16	<b>PÂTES FRAÎCHES AUX ÉPINARDS</b> Sauce tomate au Pancetta. Parmesan. Signé <i>Les Trois Becs</i>	\$ 21
<b>FONDUE PARMESAN AU HOMARD &amp; BRANDY</b> Fondue (x1) avec salade verte	\$ 12	<b>MORUE</b> Légumes Ferme Simard, pommes de terre, sauce beurre blanc	\$ 26
<b>CHÈVRE CHAUD</b> Fromage de chèvre, miel de notre ferme, pain et salade verte	\$ 12	<b>JOUE DE BOEUF</b> Gratin dauphinois, légumes au beurre, sauce romarin, salade verte	\$ 31
<b>ACCRAS (3)</b> Morue & crevettes, sauce ranch, huile d'herbes	\$ 17	<b>CHILI CON CARNE</b> Chips de maïs, fromage, salade	\$ 21
<b>CALMARS FRITS</b> Calmars, sauce aioli	\$ 15	<b>CHILI VÉGÉTARIEN</b> Sans gluten, sans lactose 	\$ 19
<b>GRAVLAX À LA SUÉDOISE</b> Hovmästarsas à l'aneth. Servi avec croûtons	\$ 17	<b>RAGOÛT VÉGANE</b> Sans gluten. Haricot, tofu, topinambour, champignon, épinard	\$ 18
<b>CHOU-FLEUR FRITS (3)</b> Sauce fines herbes	\$ 11	<b>NACHOS</b> Chips de maïs, salsa de tomate, pickle d'oignon rouge, fromage	\$ 16 \$ 25
<b>LE DUO CANARDISE</b> Rillette & Terrine avec confit d'oignons	\$ 13		
<b>SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE</b> Fromage et croûtons	\$ 12		



Cheesecake maison  
Financier (Fruits & chocolat blanc)  
Gâteau croquante au café  
Sorbet aux fraises  
Sans Gluten: Tartelette chocolat et caramel