

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)

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



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