

Menu du Jour/Lunch

TABLE D'HÔTE 33.5

Entrée au choix:

-

Plat au choix

-

Café gourmand

ENTRÉES

Salade de melon d'eau, menthe fraîche et brisures de feta <i>Watermelon salad, fresh mint and feta cheese</i>	8
Salade mesclun Arcadian <i>Arcadian mesclun salad</i>	7.5
Potage Inspiration du moment <i>Soup of the day</i>	7.5

PLATS

Salade de mesclun, pommes de terre grelot rôties du Québec, lardons et œuf poché <i>Mesclun salad, roasted potatoes, bacon and poached egg</i>	17
Tartare de saumon au sésame et mesclun à la vinaigrette de framboise <i>Salmon tartare with sesame and mesclun with raspberry vinaigrette</i>	21
Tortellini au fromage de la Petite Italie, champignons sauvages et noisettes <i>Tortellini with cheese, wild mushrooms and hazelnuts</i>	22
Aiglefin à l'orange et petit pois beurre et fenouil, <i>Haddock with orange and peas butter and fennel</i>	23
Magret de canard au miel des Cantons de l'Est, purée de courge et carotte <i>Duck breast with honey, squash and carrot puree</i>	24
Bavette black Angus grillé du Québec et pommes de terre grelot rôties, sauce béarnaise <i>Grilled black Angus steak with roasted potatoes and béarnaise sauce</i>	24

DESSERTS

Tarte aux pommes et crumble à la cannelle <i>Apple pie and cinnamon crumble</i>	7
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	7
Moelleux au chocolat <i>Chocolate cake</i>	7

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included

Menu Mercredi Soir

Wednesday evening

Planches à partager à 2: 32\$

La charcutière:

Pain de campagne, saucisson gendarme, jambon Proscuitto, pâté de lapin bleuet et érable, jambon de magret séché, pancetta, pickles de choux fleurs, cornichon et oignons perlés au vinaigre de framboise.

Country bread, dried sausage, Proscuitto ham, blueberry and maple pâté, dried duck breast ham, pancetta, marinated cabbage, pickle and onions.

ou

La scandinave:

Mini blinis, yogourt à la lime, gravlax maison à la betterave et vodka, rilette de sole au poivre vert et romarin, caviar de mujol, concombre en rondelle et pickles de betteraves.

Mini blinis, lime yogurt, homemade gravlax with beet and vodka, sole rilette with green pepper and rosemary, mujol caviar, cucumber and beets pickles

ou

La fromagère :

Sélection de fromages fins du Québec, confiture maison, pain aux noix et pain de campagne de notre boulanger, raisins et son mélange de noix et figue.

Fines cheese from Quebec, home made jam, nuts and country breads, grapes and nuts mix and dried figs.

ENTRÉES

Potage Inspiration du moment 7.5
Soup of the day

Salade de mesclun, pommes de terre grelot rôties du Québec, lardons et œuf poché 17
Mesclun salad, roasted potatoes, bacon and poached egg

DESSERTS

Café gourmand 7
Gourmet coffee

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included