



# CARTE D'AUTOMNE



## ENTRÉES ET PLATEAUX

**Marmite du potager** 6\$

*Potage de légumes de saison*

**Bolée de verdure** 8\$

*et vinaigrette à la Blanche de Chambly*

**Soupe à l'oignon gratinée** 10\$

*aux fromages d'ici et à la Blanche de Chambly*

**Entrée du jour** création de saison (prix variable)

**Plateau Bouche-trou** entrée: 9\$

*Magret de canard, Viande séchée et autres bouchées* pour 4: 16\$

**Assiette de saumon fumé** entrée: 11\$

*avec câpres, échalotes françaises et agrumes* pour 4: 18\$

### FORMULE TABLE D'HÔTE : 9\$

*Créez votre propre Table d'Hôte pour 9\$  
En ajoutant à n'importe quel plat :*

*Une bolée de verdure ou un potage  
+ votre plat  
+ le dessert du jour avec café*

## PLATS PRINCIPAUX

**Salade repas** aux feuilles de saison, accompagnée de protéines végétariennes 14\$

**Fish Cake à l'aiglefin** sur un lit de verdure et accompagnements de saison 16\$

**Burger de bœuf à la mayo épicée** et confit d'oignons, servi avec frites 17\$

**Poutine à la viande effiloché** : notre classique des festivals enfin disponible au resto ! 19\$

**Création du chef** préparée avec des produits locaux et accompagnements de saison (Prix Variable)

**Magret de canard grillé** Sauce au thé du Labrador et Raftman 26\$

**La Volaille** aux pommes et cidre, servie avec ses accompagnements de saison 24\$

**Filet de truite** et son velouté à la Blonde de Chambly 26\$

**Onglet de bœuf**, et sauce aux poivres à la Trois-Pistoles, avec frites maison 28\$

## DESSERTS

**Bonnes sélections de desserts de saison disponibles en tout temps !**