



# MENU D'AUTOMNE



## ENTRÉES ET PLATEAUX

|                                  |  |                            |
|----------------------------------|--|----------------------------|
| <b>Marmite du potager</b>        | Potage de légumes de saison  | 6\$                        |
| <b>Bolée de verdure</b>          | et vinaigrette à la <b>Blanche de Chambly</b>                          | 8\$                        |
| <b>Soupe à l'oignon gratinée</b> | aux fromages d'ici et à la <b>Blanche de Chambly</b>                   | 10\$                       |
| <b>L'entrée du jour</b>          | Création de notre équipe de cuisine s'inspirant des produits de saison | (prix variable)            |
| <b>Le Bouche-Trou :</b>          | Magret de canard fumé, viande séchées et autres bouchées               | entrée: 9\$ pour 4: 16\$   |
| <b>Assiette de saumon fumé</b>   | avec câpres, échalotes françaises et agrumes                           | entrée : 11\$ pour 4: 18\$ |

## FORMULE DU MIDI:

Sur l'heure du midi, votre plat principal peut être servi accompagné du Potage du jour, un Dessert du jour et un Café.

## PLATS PRINCIPAUX

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| <b>Salade repas</b>                                | aux feuilles de saison, légumes et protéines végétariennes        | 14\$            |
| <b>Fish Cake à l'aiglefin</b>                      | sur un lit de verdure et accompagnements de saison                | 16\$            |
| <b>Burger de bœuf à la mayo épicée</b>             | et confit d'oignons, servi avec frites                            | 17\$            |
| <b>Poutine à la Maudite et viande effilochée :</b> | notre classique des festivals enfin disponible au resto !         | 19\$            |
| <b>La Volaille</b>                                 | Sauce aux pommes, servie avec ses accompagnements de saison       | 24\$            |
| <b>Filet de truite du Québec</b>                   | et son velouté à la <b>Blonde de Chambly</b>                      | 26\$            |
| <b>Onglet de bœuf</b>                              | Sauce aux poivres à la <b>Trois-Pistoles</b> , avec frites maison | 28\$            |
| <b>Création de saison</b>                          | Plat créé à partir de produits locaux et légumes de saison !      | (Prix variable) |

## EN GUISE DE BRUNCH

En attendant le retour de notre généreux buffet, voici quelques plats qui s'en inspirent !

Disponibles les samedis et dimanches de 11h00 à 14h)

|                              |  |                 |
|------------------------------|--|-----------------|
| <b>Bagel au saumon fumé,</b> | avec fromage à la crème, oignons rouges et câpres              | 16\$            |
| <b>Poutine déjeuner</b>      | en sauce hollandaise, avec frites, fromage, bacon et saucisses | 14\$            |
|                              | En ajoutant un œuf poché :                                     | 16\$            |
| <b>L'Assiette « Brunch »</b> | Création du chef   | (Prix variable) |

## DESSERTS

Belles sélections de desserts de saison, entre 5\$ et 9\$