

NOS ENTRÉES

BOLÉE DE VERDURES ET SES PETITS LÉGUMES Vinaigrette à la Blanche de Chambly		6
MARMITE DU POTAGER		6
SALADE TIÈDE Pétoncles poêlés et saumon fumé maison		18
SOUPE À L'OIGNON À LA BLANCHE DE CHAMBLY Gratinée au fromage Cru du Clocher		8
TARTARE DE SAUMON « CLASSIQUE »	Entrée	14
	Repas	22
POW WOW, produits maison d'inspiration autochtone (Saumon fumé, Jerkey de bison, pemmican, magret de canard fumé, Matamek, (terrine de truite au lard fumé), pain de maïs et salade Wendake)		18
PLATÉE RAFTMAN, charcuteries maison (mousse de foie de volaille, rillettes de canard, jambon maison et magret de canard fumé)		14
FOIE GRAS POÊLÉ DE LA FERME PALMEX, Pommes déglacées au cidre de glace « Neige »		20
TARTARE DE BŒUF « CLASSIQUE »	entrée	15
	repas	25

NOS PLATS

FORMULE TABLE D'HÔTE, SUPPLÉMENT : 8\$

AJOUTEZ : LA MARMITE DU POTAGER **OU** UNE BOLÉE DE VERDURE,
UN DESSERT AU CHOIX DU CHEF, AINSI QU'UN CAFÉ, THÉ OU INFUSION

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ, Panaché de riz, velouté à la Blonde de Chambly	22
MAGRET DE CANARD DE LA FERME PALMEX, Rizotto d'orge aux champignons, sauce au thé des bois et à la Raftman	26
VOLAILLE DE GRAIN DU QUÉBEC, Pommes escalopées et fondue de poireaux, sauce au jus de pomme Jodoin	21
CUISSE DE CANARD CONFITE DE LA FERME PALMEX, Lit de haricots coco au fumet de jambon maison à la Don de Dieu	20
BALLOTINE DE PINTADE DE LA FERME SABINOISE, Foie gras poêlé, pleurotes à la fleur d'ail et Fin du Monde	32
SAUCISSES DU TRAPPEUR MAISON, Caramel de cervoise	19
MÉDAILLON DE WAPITI Os à la moelle, fleur d'ail et jus à la Noire de Chambly	35
CHAUDRÉE DU BAS DU FLEUVE À LA BLANCHE DE CHAMBLY Bouquet de fruits de mer	23
PAVÉ DE CERF ET FROMAGE FÊTARD, Sauce aux baies d'amélanhier et Maudite	35
ONGLET DE BŒUF GRILLÉ, Confiture d'oignon, sauce aux poivres à la Trois-Pistoles	25
PATTE DE COCHON DES ARDENNES, Petite tourtière, ragoût de boulettes & ketchup maison	24
LINGUINI DE BLÉ ENTIER, Sauté de légumes et champignons à la fleur d'ail et parmesan frais	22

Ajoutez à votre plat...

Poêlée de champignons à la fleur d'ail 6

Une tranche de foie gras poêlée (50g) 9

Crevettes poêlées à la fleur d'ail 8

Saumon fumé maison (50g) 8

Légumes grillés 6

Pommes de terre du jour 4

Haricots coco au fumet de jambon maison
à la Don de Dieu 4

LES FROMAGES FINS DU QUÉBEC,
SELON ARRIVAGE

LE TRIO	11
LE SEXTET	18

Accompagné des garnitures, croûtons, fruits séchés et noix

DESSERTS MAISON

CRÉATION DU MOMENT	\$
MARQUISE AU CHOCOLAT	8
TARTE AU SUCRE	7
PUDDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE ET À LA MAUDITE	7
CRÈME BRULÉE EN CROÛTE D'ÉRABLE	8
COUPE DE FRUITS FRAIS ET COULIS À L'ÉPHÉMÈRE	7

CAFÉS

CAFÉ, THÉ OU INFUSIONS	2.50
ESPRESSO	3.00
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE	4.00
CAFÉS ALCOOLISÉS	8.00