

# ENTRÉES



## MARMITE DU POTAGER

Potage de saison, disponible sans gluten et sans lactose

6



## BOLÉE DE VERDURES et vinaigrette à la *BLANCHE DE CHAMBLY*

8



## SOUPE À L'OIGNON À LA *BLANCHE DE CHAMBLY*

Gratinée au *Gré des Champs* et Cheddar du Québec

11



## TARTARE DE SAUMON

14

## TARTARE DE BŒUF

15

Nos tartares dont des créations saisonnières inspirées par les *Épices de Marie-Michèle* !

## RIS DE VEAU POPCORN et mayonnaise épicée

9

# À PARTAGER



**LE BOUCHE-TROU** Charcuteries et fumaison,  
fromage de la Ferme **Au Gré des Champs** et chutney de saison

16



**SAUMON FUMÉ**

Servi avec câpres, oignons rouge et marinades maison

15



**FROMAGES D'ICI**

de la Ferme **Au Gré des Champs** et autres artisans du Québec

POUR 2: **11**

POUR 4: **18**



**TRIO D'AMUSE-BOUCHES**

Trois bouchées, créées selon les arrivages du marché... et l'humeur  
du Garde-Manger ! Servis comme canapés ou en assiette individuelle

**9\$/PERS.**

**FRITES**

Frites maison, salées aux **Épices de Marie-Michèle**

PETIT: **5**

GRAND: **9**



## PLATEAU SEIGNEURIAL À PARTAGER

48

*En grande entrée pour 4 personnes ou repas complet pour 2 personnes*

Spécialités maison et produits du terroir de la Vallée du Richelieu : charcuteries et fumaison, fromages de la Ferme **Au Gré des Champs**, saumon fumé, tartares (selon les créations), chutney de saison et marinades.

AJOUTEZ À VOTRE EXPÉRIENCE LA DÉGUSTATION DE BIÈRES  
UNIBROUÉ OU DE VINS EN MARIAGE METS/BIÈRES OU VIN, POUR  
**12\$/PERS.**

# NOS PLATS CLASSIQUES

## EN FORMULE TABLE D'HÔTE

8\$ PAR ADULTE

*Ajoutez à votre assiette : la Marmite ou l'Entrée du Jour,  
le Dessert du jour ainsi qu'un café, thé ou infusion*

4\$ PAR ENFANT

(5 À 12 ANS)



**FILET DE TRUITE** de la **Ferme les Bobines**,  
Panaché de riz, velouté à la **Blonde de Chambly**

24



**CHAUDRÉE DU BAS DU FLEUVE** à la **Blonde de Chambly**  
Bouquet de fruits de mer (crevettes nordiques, pétoncles, saumon, moules)

27



**COQUELET DE CORNOUAILLE** de grain du Québec  
Rôti à l'érable et aux herbes de **Marie-Michèle** (aussi disponible en version BBQ).

28



**CANARD** de la **Ferme Palmex (Rougié) de Marieville** :

**CUISSE DE CANARD CONFITE** *laquée au caramel de cerveso* 25

**MAGRET DE CANARD** *et ses accompagnements de saison* 27



**BAVETTE DE BŒUF MARINÉ AUX ÉPICES DE MARIE-MICHÈLE**, 33  
**GRILLÉE**, sauce au poivre à la **Trois-Pistoles** et confit d'oignon

# CRÉATIONS DE SAISON

*Création du chef selon son humeur et les arrivages du moment !*



SANDWICH DU JOUR sur pain du *Garde-Manger de François* 11

SALADE REPAS Plat léger mais complet ! 14



POUTINE REPAS Notre classique des Festivals ! 17

Frites maisons, sélection de cochonnailles et sauce à la *Maudite*

PÊCHE DU JOUR Comme disait l'autre : *il est frais mon poisson !* 19

TARTARE REPAS De saumon, de bœuf ou en duo 27

Servi avec frites et salade

PLAT VÉGÉTARIEN EN CRÉATION DE SAISON 21



## LA COUPE DU BOUCHER

AU PRIX DU MARCHÉ

À chaque mois, nous travaillons une viande d'un éleveur du Québec, apprêtée selon les goûts du jour et les saveurs de saison.

# DESSERTS

*Notez que la disponibilité de nos desserts peut varier au rythme des saisons !*

DESSERT DU JOUR 5



POUDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE ET À LA MAUDITE 7

MARQUISE AU CHOCOLAT 9



CRÈME BRULÉE EN CROÛTE D'ÉRABLE 9

TARTELETTE DE SAISON Aux fruits, au sucre ou autres classiques ! 8



COUPE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 9

## FROMAGES D'ICI

de la Ferme *Au Gré des Champs* et autres artisans du Québec



POUR 2: 11

POUR 4: 18

Depuis plus de 20 ans,  
le **FOURQUET FOURCHETTE**  
se fait un honneur de développer une cuisine  
authentique mettant en valeur notre histoire,  
le terroir de la Montérégie, les produits du Québec,  
les artisans locaux et les bières **UNIBROUË**.



Bien établi depuis plus de 20 ans dans son voisinage patrimonial, le *Fourquet Fourchette* est aussi reconnu pour son bâtiment centenaire, ses salles à manger uniques et sa terrasse majestueuse au bord de l'eau. Après toutes ces années, le *Fourquet Fourchette* a conservé cette signature qui fait honneur à l'histoire, au terroir, au paysage grandiose que nous offre le Richelieu ainsi qu'aux traditions brassicoles de la ville de Chambly. Suivez les traces de nos sources d'inspiration dans notre menu !



Découvrez des produits québécois d'élevage ou de culture certifiés par l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec, favorisant le développement d'un agrotourisme gourmand de qualité et diversifié.



Grande fierté de Chambly, cette brasserie pionnière définit encore aujourd'hui notre signature « *Bières et Saveurs* » ! Son logo souligne nos recettes élaborées avec une des bières d' **Unibrouë**.



En plein cœur de la **Montérégie** et de la **Vallée du Richelieu**, le Fourquet Fourchette a le privilège d'avoir autour de lui des fermes et des éleveurs audacieux et authentiques ! Remarquez la place importante qu'occupe tout plein de producteurs situés à moins de **25 km de nos fourneaux** !



En cuisinant avec la bière depuis toujours, nous avons été rapidement sensible à offrir des plats **sans Gluten**. Informez-vous auprès de votre hôte : nous avons souvent des alternatives à nos recettes classique qui respecteront vos restrictions alimentaires.

