

## MENU SOUPER

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES 57.50\$

OU FORFAIT HÉBERGEMENT

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 62.50\$

+ 5\$ SUR VOTRE FORFAIT HÉBERGEMENT

AJOUTEZ EN AMUSE-BOUCHE UNE SOUPE OU UNE SALADE

pain servi sur demande, +3\$ pour panier supplémentaire

### LES ENTRÉES

EXTRA  
TABLE  
D'HÔTE

PRIX  
CARTE

#### CÉSAR DU GREG

kale et choux de Bruxelles rôtis, croûtons de focaccia au romarin,  
copeaux de parmesan, bacon, sauce césar au fromage bleu et citron

(EXTRA PORC EFFILOCHÉ BBQ)

17  
+4 21

#### SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ

servi tiède, sauce béarnaise maison, oignons rouges marinés,  
noix concassées, focaccia maison grillée

17

#### SOUPE À L'OIGNON AUX SAVEURS ASIATIQUES

confit d'oignons, bouillon de porc fumé à l'huile de sésame,  
poêlée de shitakés de la ferme 'Mycep' à Granby,  
oeuf parfait, croûtons et frico de parmesan

17

#### BROCHETTES DE MAGRET DE CANARD TEMPURA PISTACHE OU OPTION TOFU FUMÉ

purée de petits pois à la menthe, mayonnaise coriandre et lime,  
salade de légumes croquants

+2 18

#### RAVIOLIS FACONNÉS À LA MAIN

inspiration du Chef et de sa brigade

+3 19

#### PARFAIT DE FOIE GRAS EN POT MASON

chutney d'oignons rouges et framboises, gherkins et brioche maison

+7 23

#### PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES

de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia

17

POUR 2 PERSONNES 200 GR

+9 24

CHEF CHRISTOPHER GROLEAU

# LES PRINCIPAUX

EXTRA  
TABLE  
D'HÔTE

PRIX  
CARTE

## DE LA TERRE

**JOUE DE BŒUF BRAISÉE**  
14h, cuite à basse température

32

**SUPRÊME DE VOLAILLE**  
de 'La Ferme des Voltigeurs' cuit à basse température

30

**ÉCHINE DE PORC BRAISÉE**  
grillée, cuisson sous-vide 12h

30

**LAPIN À LA MOUTARDE**  
sauce crème et moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température

+6

36

**CÔTES LEVÉES DE DOS**  
fumées maison, sauce barbecue

+5

35

## CHOIX D'UN ACCOMPAGNEMENT

légumes du moment

ou

purée de légumes du moment

ou

mousseline de pommes de terre infusée au romarin et noix de muscade

ou

Pont-neuf de polenta aux herbes

ou

mac&cheese + 4\$ en accompagnement / +6\$ en extra

ou

cromesquis de risotto aux champignons, truffes et parmesan +4\$ en accompagnement / +6\$ en extra

## CHOIX D'UNE SAUCE

vin rouge / poivre / vierge au basilic et citron / crème, champignons au vin blanc

## DE LA MER

**BALLOTINE DE LOTTE FORESTIÈRE EN FEUILLE DE NORI**  
salade tiède de haricots, macédoine de légumes, bouillon de porc fumé  
à l'huile de sésame et feuille de riz soufflée

32

**PÂTES FRAÎCHES À L'ENCRE DE SEICHE**  
crevettes tigrées, pesto de tomates séchées, bisque de homard,  
crème fraîche et zeste de citron

+10

40

## VÉGÉTARIEN

**RISOTTO AUX CHAMPIGNONS**  
-DE LA FERME MYCEP À GRANBY-

+6

36

parmesan et fromage fumé par nos soins, variation de champignons poêlés,  
poivre du moulin, zeste de citron et crumble de noisettes

## VÉGAN

**FALAFELS SAUCE COCO, GINGEMBRE ET BASILIC**  
pois chiche croquants, sauce vierge basilic et citron, légumes du moment

30

## GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT

crevettes 8\$, lardons 4\$, sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, chorizo 5\$,  
poêlées de champignons de la ferme 'Mycep' à Granby 8\$  
saumon fumé 7\$, joue de bœuf 10\$

## LES DESSERTS & CAFÉ, INFUSION

EXTRA  
TABLE  
D'HÔTE

PRIX  
CARTE

**CRÈME BRULÉE CAFÉ-BAILEY'S ET SA MIGNARDISE** 11

**VERRINE CHOCOLAT TRUFFE** 11  
**-douceur végétalienne, sans gluten-**  
**crème fouettée au lait de coco et crumble**

**BABA AU RHUM** 11  
**sirop d'épices, chantilly vanille et muscade,**  
**petits fruits et crumble**

**TATIN AUX POMMES REVISITÉE** +3 13  
**pommes caramélisées, mousse au caramel de pommes,**  
**feuilleté et gelato du moment**

**GÂTEAU SPÉCIALITÉ DU MOMENT** +3 13  
**variation de saveur**

CRÉATION DE NOTRE PÂTISSIERE : GWENAELE CLAIN

**ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC** +8 18  
**3 variétés de fromage (160gr) de la fromagerie Kaiser à**  
**Noyan**

Demandez à votre serveur sa suggestion pour un digestif , Porto, Scotch, Cognac...\$\$

## LES BREUVAGES

### CAFÉS

Café filtre Virgin Hill de Knowlton  
3\$

**Café alcoolisé**  
Brésilien, Espagnol, Baileys, Africain  
+8\$ 8\$

**Espresso Forte, Espresso Macchiato, Ristretto, Espresso**  
**Luongo, Decaffeinato**  
+1\$ 3.50\$

**Latte Macchiato, Cappuccino, Doppio**  
**Espresso Forte, Caffè Moca,**  
**Macchiato Glacée,**  
**Latté Glacé**  
+2\$ 4.50\$

### THÉ NAO

+2\$ 5\$

#### Biologique & Équitable

Assam pistaché

Earl Grey à la Russe

Thé vert Jinjing au jasmin

Biscuitini

Oolong Fu Liang

Paradis floral au fruits de la passion

Darjeeling Singtom

Digestive

White Monkey

Portugaise