

## 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
<b>CÉSAR DU GREG</b> romaine et kale, sauce césar au paprika fumé, bacon, croûtons et flocons de parmesan (EXTRA PORC EFFILOCHÉ BBQ)		17
<b>PONT-NEUF DE POMMES DE TERRE</b> panaché de feuillage et champignons marinés de la 'Ferme Mycep, à Granby, flocons d'amandes, mayo à la truffe, parmesan râpé	+4	21
<b>CARPACCIO DE POULPES</b> macédoine de légumes poêlées au basilic et citron, vinaigrette au pesto de tomates séchées, câprons et mousse de basilic et citron	+2	18
<b>ESPUMA DE FROMAGE DE CHÈVRE</b> gelato maison au miel, crumble aux noisettes, canneberges séchées macérées au vinaigre de miel, figues fraîches		17
<b>FLANC DE PORC CROUSTILLANT</b> sauce bbq maison aux pommes, chips de betteraves rouges	+2	18
<b>BONBONS DE SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ</b> mosaïque de concombres, mayo à l'aneth, oignons rouges marinés, radis et chips de lime, crème montée aux zestes de citron et poivre	+3	19
<b>TARTARE DE VEAU</b> à la moutarde à l'ancienne et miel, échalotes françaises, abricots et pommes, mignonette de légumes, crémeux de jaune d'œuf aux épices cajun, crostini	+4	20
<b>PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES</b> de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia		17
<b>POUR 2 PERSONNES 200 GR</b>	+9	24

# LES PRINCIPAUX

EXTRA  
TABLE  
D'HÔTE

PRIX  
CARTE

## DE LA TERRE

**BAVETTE DE VEAU**  
grillée, recommandée meduim-saignant

+5 35

**VOLAILE DU MOMENT**  
cuisson à basse température

30

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

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

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

32

## CHOIX D'UN ACCOMPAGNEMENT

légumes du moment

ou

ratatouille

ou

mousseline de pommes de terre au basilic, ail et zestes de citron

ou

pont-neuf de polenta aux herbes

ou

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

ou

écrasé de pommes de terre ratte à la truffe et parmesan +4\$ en accompagnement / +6\$ en extra

## CHOIX D'UNE SAUCE

vin rouge / poivre / vierge au basilic et citron / béarnaise / demi-glace de veau +3\$

## DE LA MER

**TRUITE STEELHEAD POËLÉE EN FILET**  
macédoine de légumes, riz violet à la menthe et clémentines,  
sauce vierge -tomates, câpres et framboises-, crème sure

32

**PÉTONCLES ET CREVETTES POELÉES**  
voile de pâtes à l'encre de seiche, beurre de sauge, ricotta au zeste de citron,  
ratatouille, coulis de poivrons

+13 43

## VÉGÉTARIEN

**TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS**  
-DE LA FERME MYCEP À GRANBY-  
persillade et vin blanc, bouillon de maïs, ricotta fraîche,  
flocons d'amandes et zeste de citron

+6 36

## VÉGAN

**FALAFELS MENTHE ET SÉSAME**  
crème de patate douce au lait de coco, légumes du moment,  
sauce vierge basilic et citron, tuile de pois chiche au sésame

30

## GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT

sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, chorizo 5\$, poêlée de champignons de  
la ferme 'Mycep' à Granby 8\$, crevettes 8\$, pétoncles 12\$  
flanc de porc 7\$, saumon fumé 7\$, joue de bœuf 12\$

## LES DESSERTS & CAFÉ, INFUSION

EXTRA  
TABLE  
D'HÔTE

PRIX  
CARTE

<b>CRÈME BRULÉE PIÑA COLADA</b>		11
<b>VERRINE MOUSSE AU CHOCOLAT ET NOIX DE COCO</b> -douceur végétalienne, sans gluten- crumble et petits fruits		11
<b>GÂTEAU CHIFFON CITRON ET PAVOT</b> fruits des champs macérées au Grand Marnier, chantilly à la vanille		11
<b>TARTE AUX FRUITS DE LA PASSION REVISITÉE</b> servie en verrine, petits fruits et meringue	+3	13
<b>GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> crémeux façon bueno, gelato maison au miel	+3	13
<b>GÂTEAU FROMAGE DU MOMENT</b> variation de saveur	+3	13
CRÉATION DE NOTRE PÂTISSIERE : GWENAELLE CLAIN		
		
<b>ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC</b> 3 variétés de fromage (160gr) de la fromagerie Kaiser à Noyan	+8	18

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

White Monkey

Portugaise

Milky Oolong