

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 romaine et kale, sauce césar au paprika fumé, bacon, croûtons et flocons de parmesan (EXTRA PORC EFFILOCHÉ BBQ)		17
PONT-NEUF DE POMMES DE TERRE panaché de feuillage et champignons marinés de la 'Ferme Mycep, à Granby, flocons d'amandes, mayo à la truffe, parmesan râpé	+4	21
CARPACCIO DE POULPES macédoine de légumes poêlées au basilic et citron, vinaigrette au pesto de tomates séchées, câprons et mousse de basilic et citron	+2	18
ESPUMA DE FROMAGE DE CHÈVRE gelato maison au miel, crumble aux noisettes, canneberges séchées macérées au vinaigre de miel, figues fraîches		17
FLANC DE PORC CROUSTILLANT sauce bbq maison aux pommes, chips de betteraves rouges	+2	18
BONBONS DE SAUMON FUMÉ À CHAUD OU TOFU FUMÉ 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
TARTARE DE VEAU 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
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia		17
POUR 2 PERSONNES 200 GR	+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

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