



# MENU SOUPER



3 OPTIONS POUR SUBLIMER VOTRE REPAS

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES 60\$  
OU INCLUS DANS LE FORFAIT HÉBERGEMENT

CHOISISSEZ 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 65\$  
+ 5\$ SUR VOTRE FORFAIT HÉBERGEMENT

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS AJOUTEZ UN AMUSE-BOUCHE, AU CHOIX:  
SOUPE DU JOUR OU SALADE  
PUIS CHOISISSEZ 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT

VEUILLEZ PRÊTER ATTENTION AUX + CHARGÉS EN SUPPLÉMENT DE LA TABLE D'HÔTE



## A LA CARTE

PRIX INDIQUÉS DANS LA COLONNE DE DROITE

-MERCİ DE NOUS INDIQUER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE AU MOMENT DE LA COMMANDE-

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU

SOUS-CHEF: ARMAND MELLIER



## MENU SOUPER



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

### LES ENTRÉES

EXTRA  
TABLE  
D'HÔTE

PRIX  
CARTE

#### CÉSAR DU GREG

cœur de romaine gratiné au cheddar fumé, sauce césar au romarin,  
chorizo croustillant et croûtons de foccacia

(EXTRA PORC EFFILOCHÉ BBQ)

18

+4

22

#### PÂTES FAÇONNÉES À LA MAIN

inspiration du chef

+3

20

#### BISQUE DE HOMARD ET CREVETTES DE MATANE

salade tiède de tomates cerises et crevettes au basilic, pain croustillant  
poêlé au beurre, bisque, crème fraîche et huile de homard

+4

22

#### OEUF COCOTTE ET SAUMON FUMÉ

façon œuf poché, crème à la sauge et vin blanc, tombée d'épinards,  
carottes glacées, crumble d'olives noires, bâtonnets de foccacia grillés

18

#### CARPACCIO DE BOEUF ET GELATO AUX POIVRONS ROUGES

flocons de parmesan, réduction balsamique, graines de moutarde marinées,  
concassée de noisettes, roquette et crostini

19

#### FLAN DE CHAMPIGNONS MYCEP ET ESCARGOTS

crème à l'ail et vin blanc, poêlée de champignons Mycep,  
courge butternut et escargots poêlés

+4

21

#### ESPUMA DE CHÈVRE, POIREAUX ET NOIX DE COCO

- option végétalienne et sans gluten avec tofu fumé croustillant -

crème de céleri-rave au lait de coco, étuvée de poireaux,  
crumble de noix de coco et amandes

18

#### PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES

de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et foccacia

17

POUR 2 PERSONNES 200 GR

+8

24

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU

SOUS-CHEF: ARMAND MELLIER

# LES PRINCIPAUX

EXTRA  
TABLE  
D'HÔTE

PRIX  
CARTE

## CRÉATIONS DU CHEF

### SPÉCIALITÉ DU BOUCHER

Création selon l'inspiration du Chef

#### FETTUCCHINE À L'ÉCHINE DE PORC BRAISÉE

échine de porc, rub au café, fumée et braisée  
demi-glace de porc montée au beurre et truffes,  
carottes glacées et flocons de parmesan

+3

\$\$

35

## DE LA TERRE

sélectionnez une sauce\* et un accompagnement

#### VOLAILLE DU MOMENT\*

cuisson à basse température

32

#### LAPIN À LA MOUTARDE

sauce crème et moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température

+5

38

#### CÔTES LEVÉES DE DOS

fumées maison, sauce barbecue

33

#### JOUE DE BŒUF BRAISÉE\*

14h, cuisson à basse température

33

### CHOIX D'UN ACCOMPAGNEMENT

légumes du moment

ou

purée de légumes du moment

ou

mousseline de pommes de terre au romarin, noix de muscade

ou

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

ou

écrasé de pommes de terre, lardons et sauge cuit à la crème +4\$ en accompagnement / +6\$ en extra

### CHOIX D'UNE SAUCE

vin rouge / poivre / chimichurri / crème et champignons

### 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 (4) 10\$, pétoncles (3) 14\$  
flanc de porc 7\$, saumon fumé 7\$, joue de bœuf 12\$

## LES PRINCIPAUX

EXTRA  
TABLE  
D'HÔTE

PRIX  
CARTE

### D E LA MER

#### LONGE DE MAHI-MAHI POÊLÉE

crèmeux de betterave à la vanille, radis rôtis à l'érable,  
légumes du moment et sauce chimichurri

33

#### PÉTONCLES CANADIENNES SAUVAGES ET FLANC DE PORC CROUSTILLANT

crème de celeri-rave au lait de coco, demi-glace de porc,  
pois vert et poêlée de courge butternut

+13

47

#### FETTUCCHINE MAISON ET CREVETTES

sauce pomodoro, basilic, flocons de parmesan et légumes du moment

32

### VÉGÉTARIEN

#### RISOTTO PURE CAROTTE ET CHAMPIGNONS MYCEP -DE LA FERME MYCEP À GRANBY-

jus de carottes monté au beurre et parmesan, poêlée de champignons mycep  
de Granby, flocons d'amandes et chèvre émietté

32

### VÉGAN

#### FALAFELS À L'INDIENNE

crème de lait de coco et garam masala, légumes du moment,  
sauce chimichurri, pois chiches croquants

32

### 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 (4) 10\$, pétoncles (3) 14\$  
flanc de porc 7\$, saumon fumé 7\$, joue de bœuf 12\$

# LES DESSERTS & CAFÉ, INFUSION

EXTRA  
TABLE  
D'HÔTE

PRIX  
CARTE

<b>CRÈME BRULÉE CHAÏ LATTE FAÇON CAPPUCINO</b> servi avec mignardises du moment		12
<b>VERRINE MOUSSE AU CHOCOLAT ET NOIX DE COCO</b> -douceur végétalienne, sans gluten- crumble vegan et petits fruits		12
<b>RIZ AU LAIT À LA VANILLE DE MADAGASCAR</b> pomme caramélisée, flocons d'amandes et caramel au beurre salé		12
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT</b> 8 minutes de cuisson coulant et gelato aux fruits de la passion, crumble de cacao	+3	14
<b>PROFITEROLES À LA NOISETTE</b> craquelin au chocolat, crème diplomate à la noisette, sauce chocolat et petits fruits	+3	14
<b>DESSERT DU MOMENT</b> variation de saveur CRÉATION DE NOTRE PÂTISSIERE : GWENAELLE CLAIN	+3	14
<hr/>		
<b>ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC</b> 3 variétés de fromage (160gr) de la fromagerie Kaiser à Noyan	+8	20

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