

# Menu du soir

Disponible à partir de 17 h 30

---

## ENTRÉES

---

BETTERAVES D'AUTOMNE marinées et fumées de la Grelinette, vinaigrette à la menthe et carvi, fromage de chèvre la Beurrasse, graines de tournesol torréfiées	9	BOURGOTS poireaux confits, jaune d'œuf fumé, Bleu d'Élizabeth	11
SOUPE AUX BLEUETS SAUVAGES et Thé du Labrador, crème sûre maison, chips de betteraves	10	OS À MOELLE RÔTI purée d'oignons caramélisés, chimichurri, pain brioche maison	12
TARTARE DE CHEVAL RELEVÉ graines de moutarde marinées, meringue à la moutarde, pommes paille	11	GRAVLAX DE TRUITE DU QUÉBEC sauce au thé noir (Lap Sang Soo Chong), daïkon mariné à l'anis, champignons enoki	12

---

## PLATS

---

ROGNONS DE VEAU de la Ferme Rheintal, échalotes braisées au sirop d'érable, purée d'épinards, sauce balsamique et moutarde, pain au levain, bacon maison	23	ÉPAULE D'AGNEAU du Québec braisé à l'orange et au chocolat, purée et croustilles de panais	27
GNOCCHIS MAISON morilles, velouté de topinambours, épinards du Pied de Céleri	25	DORÉ JAUNE GRILLÉ du Québec, sauce à l'aubergine et aux herbes épicées, daïkon mariné du Pied de Céleri	29
CÔTELETTE DE PORC Berkshire de la Ferme Selby, compote d'oignons sûrs, carottes glacées, King Eringy, bisque de homard	26	MENU DÉGUSTATION 4 services	45

---

## DESSERTS

---

BISCUIT DOUBLE CHOCOLAT glace de fruit Paw Paw, crème fouettée au poivre	7	CRÈME GLACÉE à la Stout Sirkawa, crumble de pain au levain maison	7
CRÈME BRÛLÉ À LA LIME meringue épicée	7	MILLEFEUILLE à l'érable, crème pâtissière à l'érable, beurre d'érable, chantilly	7

# Menu du midi

---

## TABLE D'HÔTE

---

Disponible de 11 h 30 à 15 h

POTAGE ou SALADE du jour inclus

FISH'N CHIPS à la Rye ESB	16	PARMENTIER DE PICANHA de boeuf braisé, purée de pommes de terre au cheddar, velouté de maïs	21
TARTE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES à la Stout Impériale Russe, pommes de terre sucrées, salade d'épinards du Pied de Céleri, vinaigrette à l'érable	18	BAVETTE DE BOEUF et frites maison, tombée d'échalotes au beurre et vin blanc	21
CUISSE DE CANARD CONFITE chou-fleur frit, chou rouge braisé, sauce au foie gras et à l'orange	18	TARTARE DE CHEVAL RELEVÉ graines de moutarde marinées, meringue à la moutarde, pommes paille	11
		Entrée	11
		Plat	22

## DESSERT DU JOUR

6

---

## CLASSIQUE DU PUB

---

Disponible en tout temps

OLIVES MIXTES	3.5	SANDWICH DE "PULLED PORK" au BBQ, choucroute maison, frites et salade de chou	16
CORNET DE FRITES	5		
TORTILLAS et salsa maison	5	PIZZA AU PESTO	18
ÉPERLANS FRITS et aioli maison	7	de roquette et pistaches, champignons sauvages, mozzarella	
SOUPE À L'OIGNON à la Sirkawa, gratinée au Gruyère	10	PIZZA MARGHERITA mozzarella de bufflonne, basilic	18
POUTINE à la sauce barbecue et poivre (base de fond de veau maison), fromage de Saint-Guillaume	12	BURGER DES CANTONS brisket de bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichons maison, bacon, vieux cheddar, pain au levain du Capitaine Levain, frites et salade de chou	18.5

Tous nos plats sont élaborés ici même à partir de produits frais et biologiques de nos fermes locales.