

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	ESTURGEON FUMÉ DU QUÉBEC laqué au sirop d'érable, choux de Bruxelles, vinaigrette aux agrumes, maïs soufflé	12
SOUPE CRÈME DE TOMATES et basilic, mini grilled-cheese, pain au levain et fromage Comtomme	10	OS À MOELLE RÔTI purée d'oignons caramélisés, chimichurri, pain brioche maison	12
		TARTARE DE CERF DU QUÉBEC amélanchier, poivres des dunes, lichen frit, croutons	13

PLATS

CASSEROLE DE GÉSIERS ET COEURS de canard poêlés, choux de Bruxelles, betteraves, demi-glace à la moutarde, pimbina	23	CRABE DES NEIGES MASALA sauce épicée indienne aux tomates, pommes de terre grelots	30
RAVIOLIS aux cèpes et champignons sauvages	24	RAVIOLIS MAISON AU CANARD du Coq du Village, salade de magret fumé, échalotes frites, vinaigrette fermentée aux cerises de terre et cayenne, glace de canard à l'argousier	30
CÔTELETTE DE PORC Berkshire de la Ferme Selby, fèves au lard à la moutarde, champignons king eryngii	25	MENU DÉGUSTATION 4 services	45
ÉPAULE D'AGNEAU du Québec braisé à l'orange et au chocolat, purée et croustilles de panais	26		

DESSERTS

BISCUIT DOUBLE CHOCOLAT glace de fruit Paw Paw, ganache au chili Ancho, bacon	7	CRÈME GLACÉE à la Stout Sirkawa, crumble de pain au levain maison	7
PARIS BREST	7		

Menu du midi

• TABLE D'HÔTE •

Disponible de 11 h 30 à 15 h

POTAGE ou SALADE inclus

ACCRAS de Doré du Québec et Aiglefin, sauce au cari	16	TARTARE DE BOEUF ÉPICÉ de St-Ignace de Standbridge, chips et croutons	
		Entrée	10
FISH'N CHIPS à la Rye ESB	17	Plats	20
CUISSE DE CANARD CONFITE chou rouge braisé, sauce au foie gras et à l'orange, grelots au gras de canard	19	BAVETTE DE BOEUF et frites maison, tombée d'échalotes au beurre et vin blanc	21
RAVIOLIS aux cèpes et champignons sauvages	21	DESSERT DU JOUR	6

• CLASSIQUE DU PUB •

Disponible en tout temps

OLIVES MIXTES	3.5	PIZZA AU BACON oignons, sauce tomate, mozzarella	17
CORNET DE FRITES	5		
TORTILLAS et salsa maison	5	PIZZA AU PESTO de roquette et pistaches, champignons sauvages, mozzarella	18
ÉPERLANS FRITS et aïoli maison	7		
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
POUTINE AU "PULLED PORK" à la sauce barbecue et poivre fromage de Saint-Guillaume	16		
BURGER AU POULET JERK à la jamaïcaine, sauce aux herbes, fromage, frites et salade de chou	16	PIZZA MARGHERITA mozzarella de Bufflonne sauce pomodoro, basilic	19

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