

# MENU DU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h

## Entrées

OLIVES MIXTES	4	TARTARE DE BŒUF ÉPICÉ estragon, cornichons et câpres	10
POTAGE OU SALADE DU JOUR	5	TARTARE DE SAUMON BIO sauce crémeuse à l'aneth, céleri et échalotes frites	11
RAVIOLIS FRITS farcis au fromage et aux piments jalapeños, sauce crémeuse lime et coriandre	9		

## Table d'hôte

(soupe ou salade du jour incluse)

POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ à la sauce barbecue et poivre (base de fond de veau maison), fromage St-guillaume	18	FILET DE TRUITE BOBINE quinoa de chou-fleur, ketchup maison aux courgettes, King eryngii	21
TARTARE DE BŒUF ÉPICÉ estragon, cornichons et câpres, servi avec frites et salade de mesclun	20	PÉTONCLES SAISIS servis sur pâtes cheveux d'ange au safran, beurre blanc à l'estragon, persil et poivre	22
BURGER DES CANTONS sur pain au levain du Capitaine Levain, brisket de bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon maison, bacon, cheddar vieilli de L'Île-aux-Grues, servi avec frites et salade de mesclun de la Grelinette	20.5	RAVIOLIS AUX CÈPES et champignons sauvages, sauce crémeuse au xères, roquette et parmesan	22
PIZZA MARGHERITA mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro et basilic	21	TARTARE DE SAUMON BIO sauce crémeuse à l'aneth, céleri et échalotes frites, servi avec frites et salade de mesclun	22
		BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE sauce aux trois poivres, servie avec frites et mayo maison à la bière	23.5

DESSERT DU JOUR 6

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

# MENU DU SOIR

Disponible à partir de 17h30

## ENTRÉES

SALADE CÉSAR au kale bio du Pied de Céleri, lardons et croustons	9	CHOU-FLEUR RÔTI des Jardins d'Arlington, sauce au sésame, herbes épicées, amandes au tamari, shiitakes marinés	9.5
BOURGOTS À LA <i>BIÈRE DE TABLE</i> et à l'estragon, tomate confites, Bleu d'Élizabeth	9	GASPACHO DE CONCOMBRE raifort et basilic, champignons Enoki	10
BETTERAVES FUMÉES de la Grelinette, vinaigrette à la menthe et carvi, fromage de chèvre la Beurrasse, graines de tournesol torréfiées	9	CARI AU FLANC DE PORC à la thaïlandaise et haricots serpent	12

## PLATS

GNOCCHIS MAISON À LA CAPONATA pois sucrés et noix de pin torréfiées	24	DUO D'AGNEAU DU QUÉBEC côtelettes grillées et boulettes maison, betteraves rôties, chanterelles, crème sûre au sapin baumier	31
RAVIOLIS AUX CÈPES et champignons sauvages, sauce crémeuse au xérès, roquette et parmesan	24	DEMI-PINTADE RÔTIE DU QUÉBEC purée d'aubergine brulée, haricots, chanterelles, sauce au thé noir fumée (À partager ou pour un bon appétit)	40
FLÉTAN POÊLÉ DU QUÉBEC velouté au maïs et cari, marmelade de fenouil et basilic, poireaux croustillants	26	MENU DÉGUSTATION (4 SERVICES) Demandez à votre serveur	48
RIS DE VEAU SAISIS AU BEURRE purée de chou-rave rôti, pâtisson, chimichurri, pousses de tournesol	27		

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE sorbet aux carottes	7
GÂTEAU AU FROMAGE DÉCONSTRUIT crumble d'amandes, bleuets frais et sorbet aux bleuets des Jardins d'Arlington	8.5
BROWNIE MAISON sorbet basilic et ganache poivrée	9

### Classiques du pub

<b>Olives mixtes</b>	<b>4</b>
<b>Poutine au porc effiloché</b> à la sauce barbecue et poivre (base de fond de veau maison), fromage St-guillaume	<b>16</b>
<b>Burger des Cantons</b> sur pain au levain, brisket de bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon maison, bacon, cheddar vieilli, servi avec frites et salade de mesclun	<b>18.5</b>
<b>Pizza Margherita</b> mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro et basilic	<b>19</b>

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