



MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 20H30

À LA
CARTE

ENTRÉES FROIDES

Assiette du terroir,

Rosette de Charlevoix, gravlax de bison, rillettes de volaille, ketchup aux fruits

21

Légumes croquants et esturgeon fûmé du Lac St-Pierre,

yogourt au pesto de basilic et coriandre, crêpe de riz frite

22

Crèmeux au fromage du Québec,

salade de betteraves et échalotes françaises, croûtons séchés

23

Torchon de foie gras de canard,

compotée de mangues au sucre brun, réduction au porto, brioche à la cardamome

26

ENTRÉES CHAUDES

Potage champêtre du moment

11

Ris de veau au fromage de chèvre du Québec,

friture de pommes pailles, laque à la bière du Temps d'une Pinte

20

Calmars frits,

trempeuse piquante et sésame grillé, guacamole citronnée

21

Sanglier du Rieur Sanglier,

sauce barbecue à notre façon, sauté de champignons, oignons à la moutarde

22

LA PAUSE

Le Granité du Chef

PLATS PRINCIPAUX

À LA TABLE
CARTE D'HÔTE*

Filet de porc Nagano, mayo à l'estragon, gratin de tubercules à la pancetta	35	56
Canard du Québec, huile à l'érable et quatre épices, purée de pommes de terre douces et courge butternut	39	60
Saumon de l'Atlantique, en croûte d'amandes, émulsion aux herbes salées du bas du fleuve, polenta aux tomates séchées	41	62
Crevettes poêlées*, orzo à l'ail rôti et chorizo, crème sûre à l'anis étoilée et tamari, chou chinois, oignons rouges, poivrons <small>*Les crevettes peuvent être remplacées par du tofu mariné au tamari</small>	43	64
Filet de boeuf de l'Alberta, réduction au poivre vert et cognac, grelots à l'huile d'olive (Suppl. 13\$ en forfait)	46	67

**Assiette personnalisée de fromages artisanaux du Québec (suppl. de 21\$)
(En remplacement du dessert de la table d'hôte supplément de 14\$)**

DESSERTS

Tarte au citron revisitée, crèmeux au citron, crumble au beurre, meringue à l'italienne	18
Crème brûlée au café et chocolat, sablé maison et gruë de cacao	18
Mousse au fromage à la crème, pain aux dattes, sauce anglaise à la vanille de Madagascar et zeste d'orange	18
Le palais sucré, Glace à la mûre, pâte à choux, coulis aux deux chocolats	18
Café, thé, tisane	2

***Les prix indiqués ci-dessus en table d'hôte comprennent :**
1 entrée froide ou chaude, le plat principal et le dessert.

Pour l'ajout d'une deuxième entrée - supplément de 15\$