

BISTRO DU SOIR

Jeudi, vendredi, samedi, entre 17h et 21h30 (fermeture de la cuisine)

FORFAIT DÉGUSTATION DE VINS / 15,50\$

3 verres de vin au choix (3oz)

Sélection parmi toute la gamme du Vignoble Rivière du Chêne et la Cantina, Vallée d'Oka disponible.

HUÎTRES DU MOMENT

(Mignonette, tabasco, citrons et caprons)

Plateau de 6 / 12\$

Plateau de 12 / 22\$

Plateau de 24 / 44\$

« PROMO DU VENDREDI »

Huître à 1\$ (5 à 7)

ENTRÉES

Soupe du moment / 6,50\$

Carpaccio de courge musquée / 12,50\$

Chips de prosciutto fumé, oignons rouges marinés, émincé de pommes, graines de courge, feta et vinaigrette au miel.

Salade de chèvre chaud / 12,50\$

Salade composée, roquette, betteraves et champignons marinés, croûtons de chèvre chaud et tomates confites.

Salade de ris de veau croustillants / 14\$

Salade composée, roquette, betteraves et champignons marinés, tomates cerise confites et copeau de Grana Padano et ris de veau croustillants.

PLATS PRINCIPAUX

Moules / 20\$

1 livre de moules au choix : marinières, poulette, marinara. Servies avec frites maison ou salade verte.

L'assiette de saucisses du terroir / 22\$

Deux saucisses grillées de la ferme Gaspor (moutarde-miel et chorizo), salade de chou, frites maison, moutarde au William blanc et mayonnaise à l'ancienne.

Boudin maison / 25\$

Carré de boudin maison, purée de pomme de terre, demi glace, oignons et pommes caramélisées.

Truite poêlée / 22\$

Filet de truite poêlée, tombée de chou rouge, pommes de terre rattes rôties, huile vierge et herbes fraîches.

Steak & frites / 30\$

Bavette de boeuf AAA+ (10 oz) cuite sous vide, frites maison et sauce forestière au William rouge.

« PROMO DU JEUDI »

MOULES À VOLONTÉ / 29,99\$ (par personne)

BISTRO DU SOIR

LES PLANCHES

(Planches pour deux, à partager)

Planche du terroir / 24\$*

(+12\$/pers. additionnelle)

Porchetta de porcelet et rilette de porcelet de la ferme Gaspor, saucissons secs, fromages du Québec (le Ménéstrel, le Rassembleu) olives, pain, marinades et moutarde maison au vin blanc.

Fondue au fromage / 35\$*

(pour deux)

Fondue au fromage, porchetta de la ferme Gaspor, chorizo, pain baguette, légumes marinés et pommes du Québec.

Planche sucrée / 18\$

(+9\$/pers. additionnelle)

Brownie décadent au chocolat noir, praline et crème chantilly; tarte aux pommes, crème d'amande et beurre écossais salé; glace à la vanille, petits fruits, noix et chocolats de la chocolaterie Mathilde Fays.

DESSERTS

Tartelette aux pommes / 9\$

Crème d'amande et beurre écossais salé
Extra crème glacée à la vanille (3,50\$)

Brownie décadent / 8\$

Brownie maison au chocolat noir, praline et crème chantilly
Extra crème glacée à la vanille (3,50\$)

ACCOMPAGNEMENTS

Frites et mayonnaise maison / 4\$

Pain et accompagnements / 5\$

Huile d'olive vierge et vinaigre balsamique

Légumes poêlés / 6\$

Légumes de saison et mayonnaise au parmesan

Poutine du Vignoble / 7\$

Frites maison, fromage en grains et sauce au William rouge

* Taxes et services en sus