



MENU DES FÊTES

Joyeux temps des fêtes

Dinde braisée dans son bouillon 9,95\$/portion

Dinde braisée(120g) & dépecée à la main, agrémentée de canneberges, carottes, poireaux, céleris & d'oignons

Rôti de dinde tranché 9,95\$/portion

Tranches de dinde rôtie (120g. Sauce aux canneberges & "gravy" maison.

Les Farces 2.95\$/portion

Porc (100g), canneberges et/ou marrons et/ou champignons, oignons caramélisés & thym frais.

Ragoût de pattes & boulettes 19,99\$/contenant

Six boulettes pur porc et pattes de porc fondantes, cuites pendant 6 heures.

Jambon à l'os braisé à l'érable 18.99\$/lg

Jambon braisé au vrai sirop d'érable, décoré d'ananas et cerises. Un vrai classique.

Tourtière du Lac- Saint-Jean 16.25\$/8" ou 34.95\$/ cipaille 8x8

*Trio de viandes de porc, veau, boeuf ainsi que gibiers & volailles
Demi-glace veau & canard, pommes de terre Yukon gold (10x13 @ 79.95)*

Tourtière porc & veau...10.95\$/8"

Recette traditionnelle, Porc & veau fraîchement hachés

Les purées 2.95\$/portion

Pommes de terre (200g) Classique Yukon gold, aux carottes, aux pois verts OU sucrées(3.25\$)

Grelots 2.95\$/portion

Pommes de terre grelots(200g) aux romarin, oignons caramélisés ou poivrons rôtis,

Gratin dauphinois...3.75\$/portion

Lamelles de pommes de terre, crème, oignons caramélisés... (200g)

Les légumes...2.95\$/portion

- Légumes du moment à l'huile d'olive extra-vierge... (150g)*
- Haricots extra-fin, Classique à l'échalotes ou aux lardons fumés (70g)*
- Racines rôties; carottes nantaises, panais, pommes de terre sucrées...(150g)*
- Choux de bruxelle, beurre noisette, échalotes & lardons (125g)*

Salade de betteraves 1.75\$/portion

Betteraves cuites maison, rehaussées au vinaigre de framboise 100g

CLASSIQUE

Bourguignon classique 10,95\$/ch

Boeuf, fond de veau, vin rouge, champignons, carottes, lardons & oignons perlés

Joue de bœuf ou Paleron fondant 10,95\$/ch

Paleron braisé aux carottes, joue de boeuf au vin rouge. La purée de pommes de terre classique ou sucrée, les accompagneront à merveille.

Canard Laqué ... 19.99kg (3-4 pers)

Canard pékin du Lac Brome, braisé 4 heures, puis laqué à l'orange, 5 épices & anis étoilé. environ 25-30,00\$/ch

Cuisse de canard braisée 9,95\$/ch

Au porto ou orange & canneberges.

Caille royale désossée figues & foie gras 11,95\$/ch

Bien que vous puissiez commander notre classique caille farcie, sauce au porto, nous vous l'offrons sous un autre jour. En crapaudine, décomposée de sa farce fine, confit d'oignons aux figues & sauce au foie gras.

Cassoulet toulousain 14.95\$ /portion

Lingots, canard confit, échine de porc, agneau, toulouse

Choucroute 12,95/portion

Oignons, lardons & vin blanc font place au chou, puis aux saucisses fumées, jambonneau et poitrine fumée.

Le lapin...en 3 recettes classiques 10,95\$/p.

*-À la moutarde... Dijon, crème & oignons perlés
-Cacciatore.. tomates confites, câpres & prosciutto
-Aux pruneaux & amandes grillées .*

Le poulet du Voltigeur 9,95\$/portion

*-Coq au vin, champignons, carottes, lardons, vin rouge
-Poulet basquaise aux poivrons rôtis
-Poulet parmesan, suprême, tomates & mozzarella
-Thaïlandais, coco & cari, (suprême ou haut déso.)*

L'agneau du Bas St-Laurent 11,95\$/p.

*-Navarin d'Agneau Classique, grelots, pois, carottes
-Au cari ou Tagine à l'orientale, fruits & amandes
-Jarret / souris d'Agneau braisé au vin rouge 17.95/23.95*

Le veau de chez nous 10,95\$/p.

*-Veau marengo -Blanquette de veau classique
-Osso bucco à la milanaise...18.95/ch*

NOS PLATEAUX

Fromages fins 6,95-8.95\$/100g Respectivement Bronze, Argent ou Or. Taillé, décoré & agrémenté de fruits et de noix. Sélectionner les fromages ou les textures et leurs intensités et nous ferons le reste.

Charcuteries 5,95-8,95\$/100g

Surlonge de bœuf, porc rôti, dinde rôtie et jambon à l'érable, sopressata, saucisson 5.95\$/p avec terrines, rillettes...6.95\$/p avec rosette de Savoie, grison prosciutto espagnol, coppa, saucisson artisanal...parfait de foie gras 8.95\$

Les protéines...7.95/portion

*-Saumon en bouchées ou entier, sauce orange & safran 130g
-Crevettes cocktails maison ou au cari & ananas grillés (6)
-Truite saumonée & salsa fraîche herbes & mangue 130g
-Poulet herbes & citron, mayonnaise maison 140g*

Salades & crudités 3.25/portion 180g

*- Légumes du moment, trempette inspirée aux herbes fraîches
- Classiques: carottes, légumineuses, betteraves, remoulade...
- Pâtes: fusillis & jambon, tortellinis & fromage, farfalles & truite
- Salade quinoa, choux-fleurs, pignons & canneberges 4.25\$
- Salade de Haricots verts extra-fins, mangue & sésame 4.75\$
... extra poulet 5.25\$... extra canard 5.75\$*

Les tartelettes... salées ou sucrées 3.75\$/ch

Quiches Lorraines, jardinière, poireaux, chèvre & épinards

Pour la fin du repas...

Tartes: pacanes, fraises & rhubarbe, poire & amandes grillées

Les brochettes de fruits 1.50\$/ch,

Fruits frais du moment, ananas, melon, fraise & basilic 4"

Les tartares..

*Boeuf...moutarde de meaux, câpres & cornichons 6,00/100g
Saumon frais...sauce tartare maison & échalottes 7,00\$/100g
Thon sauvage...classique ou sésame & terriaki 7.50\$/100g
Crevettes nordiques, mayonnaise épicée & ciboulette 7,00\$/100g*

À LA SOUPE

Les Soupes, potages

Carottes & gingembre, champignons rôtis, crème de tomate

RÉSERVATION 48H - 6-8 PERS. MINIMUM

