

# MENU DES FÊTES

*Joyeux temps des fêtes*

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

*Dinde braisé (120g) & dépecée à la main, agrémentée de canneberges, carottes, poireaux, céleris & oignons*

## **Rôti de dinde tranché 9,95\$/portion**

*Tranches de dinde rôtie (120g) sur un fond de bouillon de volaille. Sauce aux canneberges & "gravy" maison.*

## **Les Farces 2.95\$/portion**

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

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

*Six boulettes pur porc et un quart de livre de pattes de porc fondant, cuites pendant 6 heures.*

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

*Jambon braisé au vrai sirop d'érable, décoré de ses vrais d'ananas et ses vraies 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- lace 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 rôties,*

## **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'échalottes ou aux lardons fumés (70g)*
- Racines rôties; carottes nantaises, panais, pommes de terre sucrées...(150g)*
- Choux de bruxelle, beurre noisette, échalottes & lardons (125g)*

## **Salade de betteraves 1.75\$/portion**

*Betterave cuite maison, rehaussée 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 accompagnent toujours bien.*

### **Canard Laqué ... 19.99kg (3-4 pers)**

*Canard pékin du Lac Brome, braisé 4 heures, puis lacqué 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 N-B....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**

