

NOTRE MENU EST COMPOSÉ D'INGRÉDIENTS PROVENANT DE FERMES LOCALES, MAJORITAIREMENT BIOLOGIQUES. CERTAINS DE NOS LÉGUMES ET AROMATES AINSI QUE NOTRE MIEL SONT PRODUITS SUR NOS TOITS VERTS. NOTRE SÉLECTION DE POISSONS ET FRUITS DE MER EST RECONNUE OCEANWISE™, PROGRAMME DE SENSIBILISATION POUR LA SANTÉ DES OCÉANS. NOUS UTILISONS DU BIOGAZ BULL-FROG POWER À 100%, PRODUIT À PARTIR DE MATIÈRES PREMIÈRES COMME DES DÉCHETS AGRICOLES.

## Entrées


### FOU DU BIO *À partager*

NON DISPONIBLE EN TABLE D'HÔTE

28<sup>S</sup>

RILLETES DE SANGLIER, FROMAGE LOCAL, MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, FONDANT DE FROMAGE, SAUCISSONS DES VIANDES BIO DE CHARLEVOIX, COPPA, OEUF PARFAIT

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION / 14.00<sup>S</sup>  
RASSEMBLEU, GRONDINES ET CHEMIN HATLEY, COMOTÉE DE FRUITS SECS

VELOUTÉ DU MOMENT   / 8.00<sup>S</sup>  
CROÛTON DE PAIN FOCACCIA


SOUPE À L'OIGNON DÉSTRUCTURÉE / 9.50<sup>S</sup>  
OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE BIO

GRAVLAX DE FLÉTAN  / 12.00<sup>S</sup>  
PÉTALE DE RADIS, GEL DE MOUTARDE À LA CANNEBERGE

SALADE DE JEUNES POUSSES, ENOKIS À L'HUILE D'AIL  / 9.50<sup>S</sup>  
CARRÉS AUX LENTILLES ET AUX NOIX, ARGOUSIER, CRUMBLE

RILLETES DE SANGLIER / 11.00<sup>S</sup>  
CRUMBLE À L'AIL NOIR, CHUTNEY DE CAROTTES ET GEL D'ARGOUSIER

FONDANTS DE FROMAGE BIO  / 14.00<sup>S</sup>  
LE "GRONDINES", CONFITURE DE TOMATE, GRAINES DE TOURNESOL TORRÉFIÉES

 OCEANWISE

 SANS GLUTEN

 VÉGÉTARIEN

 VÉGÉTALIEN



RUCHE DANS LES JARDINS DE NOTRE TOIT


# JARDIN & FERME

à la table

**AJOUTEZ 14\$ À VOTRE PLAT PRINCIPAL ET COMPOSEZ VOTRE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES**  
INCLUANT UNE ENTRÉE ET LE DESSERT DE VOTRE CHOIX

LES PLATS JARDIN ET FERME À LA TABLE \_\_\_\_\_ / PRIX DU MARCHÉ  
SELON ARRIVAGE ET INSPIRATION

FILET MIGNON DE BOEUF  \_\_\_\_\_ / 35.00\$  
BOEUF DE SAINTE-ÉLISABETH GRILLÉ, SAUCE FUMÉE ET PIC-FRITES  
AVEC FROMAGE RASSEMBLEU / +4.00\$

SUPRÊME DE VOLAILLE BIO DE CHARLEVOIX FUMÉ  \_\_\_\_\_ / 27.50\$  
PURÉE DE POMMES DE TERRE, SAUCE AU CASSIS

CHAUDRÉE TOURNEBROCHE   \_\_\_\_\_ / 39.75\$  
HOMARD, PÉTONCLES, POISSON, CREVETTES, CRÈME DE PALOURDES


PAVÉ DE SAUMON MI-FUMÉ  \_\_\_\_\_ / 30.75\$  
QUINOA, CRÈME DE CHAMPIGNONS

LASAGNE VÉGÉTARIENNE  \_\_\_\_\_ / 25.50\$  
LÉGUMES EN RATATOUILLE, FROMAGE CHEMIN HATLEY

POT-AU-FEU DE LÉGUMES RACINES  \_\_\_\_\_ / 25.00\$  
ORGE PERLÉ ET BOUILLON DE LÉGUMES À L'AIL NOIR

SALADE CÉSAR \_\_\_\_\_ / 18.50\$  
FROMAGE LOUIS D'OR, BACON FUMÉ ET CROÛTONS  
AVEC POULET BIO / +5.00\$

SALADE CHEVROTIÈRE   \_\_\_\_\_ / 18.50\$  
TOMME DE CHÈVRE, TOMATES RÔTIES ET PICKLES DE BETTERAVES  
AVEC POULET BIO / +5.00\$

 OCEANWISE

 SANS GLUTEN

 VÉGÉTARIEN

 VÉGÉTALIEN