



Entrées - Appetizers

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Verdurette et ses petits légumes du jardin <i>House Green Salad</i>	7.00\$	
Salade de concombre, céleri rave et fenouil à la gelée de concombre de la Ferme Guillaume Létourneau et oseille fraîche de Fines Herbes par Daniel <i>Cucumber, Celeriac and Fennel Salad with Cucumber Jelly and Fresh Sorrel</i>	9.00\$	
Pain farci de fromage le Blanc bec de de la Fromagerie les Chèvres et confiture aux poires et framboises de Les Saveurs de l'Isle d'Orléans et salade roquette, vinaigrette huile de pépins de raisin et balsamique blanc <i>Goat Cheese Stuffed in Ciabatta Bread with Raspberry and Pear Jam, Arugula</i>	12.00\$	
Tête fromagée maison de la Ferme David Bélanger et crème fouetté aux Cornichons sûrs, fèves jaunes marinées de Compliment de Belle-Maman <i>House Headcheese with Pickles, Whipped cream and Spicy Marinated Yellow Beans</i>	12.00\$	
Poutine, pommes de terre Gabrielle de la Ferme Valupierre au gras de Canard, sauce demi-glace maison et fromage Crottes de bouc de la Fromagerie les Chèvres <i>Chef's Poutine : Fried Potato in Duck Fat, Island Goat Cheese Curds and Demi-Glace Veal sauce</i>	12.00\$	
Boudin poêlé, pommes caramélisées au vinaigre de sève de la Ferme et Vinaigrerie du Capitaine et sirop d'érable du Relais des Pins <i>Black Pudding with Caramelized Apples in Maple Syrup and Maple Sap Vinegar</i>	12.00\$	
Gésiers de canard de la Ferme d'Oc, confits au gras de canard, légèrement panés à la semoule polenta, sauce au madérisé de Cassis Mona et Filles <i>Duck Gizzards Breaded with Polenta and Madeirized Blackcurrent Sauce</i>	12.00\$	

Entrées - Appetizers

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Salade de crevettes pochées et marinées au vin Le Poiré du Domaine de la Source à Marguerite, poires fraîches et herbes de notre jardin <i>Poached Chilled Shrimp Marinated in Pear Wine with Fresh Pear and Herbs</i>	13.00\$	
Boulettes de chevron à l'estragon farcies au fromage Le Paillason Des Fromages de l'Isle d'Orléans et gelée de cidre de glace à la fraise Et estragon de la Cidrerie Verger Bilodeau, fraises et pommes fraîches <i>Ground Goat Meat Balls stuffed with Island Cheese and Iced Apple Cider, Strawberry and Taragon Jelly, Fresh Apples and Strawberries</i>	15.00\$	3.00\$
Assiette de notre fumoir <i>House Smoked Platter</i>	15.00\$	3.00\$

La mi-temps - In Between

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Potage du maître maraîcher <i>Soup of the Day</i>	5.00\$	
Soupe Froide <i>Cold Soup</i>	5.75\$	
Verdurette et ses petits légumes du jardin <i>House Green Salad</i>	7.00\$	1.50\$
Salade de concombre, céleri rave et fenouil à la gelée de concombre de la Ferme Guillaume Létourneau et oseille fraîche de Fines Herbes par Daniel <i>Cucumber, Celery and Fennel Salad with Cucumber Jelly and Fresh Sorrel</i>	9.00\$	3.00\$

Plats principaux - Main Course

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Assiette végétarienne aux légumes de saison <i>Vegetarian Plate with Seasonal Vegetables</i>	18.00\$	37.00\$
Boudin poêlé, pommes caramélisées au vinaigre de sève de la Ferme et Vinaigrerie du Capitaine et sirop d'érable du Relais des Pins <i>Black Pudding with Caramelized Apples in Maple Syrup and Maple Sap Vinegar</i>	18.00\$	37.00\$
Kaiser de la Boulangerie Blouin à la viande de bœuf cuit 24h, fromage Blanc bec de la Fromagerie les Chèvres, oignons caramélisés au vinaigre de Framboises de la Ferme et Vinaigrerie du Capitaine, mayonnaise chipotle servie avec salade de choux de Denis Thivierge, Maraîcher <i>Slow Cooked Beef in a Kaiser with Goat Cheese and Caramelized Onions with Raspberry Vinegar and Chipotle Mayonnaise Served with Homemade Coleslaw</i>	18.00\$	37.00\$
Filet de porc DuBreton et fondant de fromage, sauce à la gelée de cidre de glace du Verger Bilodeau <i>Fillet of Pork, with Cheese, in a Jelly Iced Apple Cider Sauce</i>	22.00\$	41.00\$
Cuisse de canard confit sur salade, vinaigrette aux petits fruits <i>Glazed Leg of Duck and Apple, Pear and Honey Chutney</i>	24.00\$	43.00\$
2e cuisse/ second leg:	12.00\$	
Arrivage de poisson à l'inspiration du chef <i>Catch of the day</i>	27.00\$	46.00\$
Joue de bœuf braisée à la Suzanne Marceau de la Microbrasserie de l'île, Bacon fumé de la Ferme David Bélanger et sirop d'érable de Relais des pins <i>Braised Beef Cheek in a Maple Beer, Smoked Bacon and Maple Syrup Sauce</i>	28.00\$	47.00\$
Coquelet de la Ferme Orléans aux agrumes, sauce aigre de cassis biologique de la Ferme et Vinaigre Du Capitaine <i>Cockerel in a Sweet and Sour Blackcurrent Sauce with Citrus</i>	28.00\$	47.00\$

Le prix à la table d'hôte comprend un choix d'entrée, le potage, le plat principal,
le dessert du jour et café filtre/thé.

The price of the « table d'hôte » includes an appetizer, soup, main course, dessert of the day and coffee/tea

Dessert à la carte

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Coupe du fruitier <i>Fruit Salad</i>	5.00\$	
Tarte au sucre à l'ancienne <i>Old Fashioned Sugar Pie</i>	7.00\$	
Gâteau aux carottes, zeste d'orange et fromage à la crème <i>Carrot Cake and Cream Cheese</i>	7.50\$	
Gâteau et ganache au chocolat <i>Chocolate Cake</i>	8.00\$	
Délice à l'érable: <i>Maple Delight</i>	8.00\$	
Tropézienne <i>Sugar Brioche garnished with a white chocolate cream and blueberry compote</i>	8.50\$	
Tartelette au chocolat et caramel à fleur de sel <i>Chocolate and Caramel Pie, Sprinkle lightly with "Fleur de sel"</i>	8.50\$	
Crème brûlée au cassis <i>Blackcurrent Crème Brûlée</i>	9.00\$	
Les Gourmandises du Moulin <i>Macarons and 3 kinds of desserts</i>	12.00\$	3.00\$

Nos cafés - Our Coffees

Café / <i>Coffee</i>	2.25\$
Perou Selva Andiva	
Thé ou infusion / <i>Tea or Herbal Tea</i>	2.25\$
Décaféiné / <i>Decaffeinated</i>	2.25\$
Cuba décaféiné ½ noir ½ brun	
Espresso ou Espresso décaféiné	2.50\$
Terra Goccia D'Oro	
Cappuccino	3.25\$
Terra Goccia D'Oro	
Bol de café au lait	3.50\$
Terra Goccia D'Oro	
Café Flambé	8.00\$
Espagnol, Brésilien, Irlandais	