



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 estivale, légumes croquants et fruits de saison, vinaigre de riz, huile de pépin de raisin et sirop d'érable du Relais des Pins <i>Fruit and Vegetable Summer Salad, Rice vinegar, Maple syrup and Grape Seed Oil Vinaigrette</i>	9.00\$	
Tête fromagée maison et crème sure aux cornichons, fèves jaunes marinées de Compliments de Belle-Maman <i>House Headcheese with Pickles Sour cream and Spicy Marinated Yellow Beans</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\$	
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\$	
Tatin de saucisse d'agneau des Caprices d'Orléans , confit d'oignons à la gelée de betteraves de la Ferme Guillaume Létourneau et son babeurre <i>Tatin Pie with Lamb Sausage and Caramelized Onions and Beet Jelly</i>	15.00\$	3.00\$
La Planche à partager - Sélection variée au goût du jour <i>Platter to share</i>	24.00\$	Non-disponible

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\$	
Verdurette et ses petits légumes du jardin <i>House Green Salad</i>	7.00\$	1.50\$
Salade estivale, légumes croquants et fruits de saison, vinaigre de riz, huile de pépin de raisin et sirop d'érable du Relais des Pins <i>Fruit and Vegetable Summer Salad, Rice vinegar, Maple syrup and Grape Seed Oil Vinaigrette</i>	9.00\$	3.00\$

Plats principaux - Main Course

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Salade jardinière et porc fumé maison, vinaigrette aux petits fruits <i>Vegetarian Plate with Seasonal Vegetables</i>	17.00\$	36.00\$
Assiette végétarienne aux légumes de saison <i>Vegetarian Plate with Seasonal Vegetables</i>	18.00\$	37.00\$
Kaiser de la Boulangerie Blouin rilette de poulet, moutarde et miel du Rucher de l'île et fromage de chèvre aux herbes de Provence de la Fromagerie Les Chèvres , servi avec salade du jardin et quartier de pommes de terre de la Ferme Valupierre <i>Chicken Rilette in a Kaiser with Provence Herb Goat Cheese, Mustard and Honey served with Green Salad and Sauted Potato</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>	19.00\$	38.00\$
Filet de porc DuBreton et fondant de fromage québécois, sauce à la gelée de cidre de glace de la Cidrie Verger Bilodeau <i>Fillet of Pork, with Cheese, in a Jelly Iced Apple Cider Sauce</i>	22.00\$	41.00\$

Arrivage de poisson à l'inspiration du chef <i>Catch of the day</i>	27.00\$	46.00\$
--	----------------	----------------

Caille de la Ferme Orléans au sucre d'érable du Relais des Pins et croquette de cuisse de poulet confit, demi-glace à la sarriette <i>Island Quail Glazed with Maple Sugar, Panned Chicken Croquette in a Savoury Sauce</i>	28.00\$	47.00\$
---	----------------	----------------

Médaille de bison au beurre composé au vin rouge et à l'ail noir de L'Ail de l'île et romarin, tombée de choux de Denis Thivierge Maraîcher <i>Bison Medallion Topped with Black Garlic and Red Wine Butter and Braised Cabbage</i>	32.00\$	51.00\$
---	----------------	----------------

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

Desserts à la carte

	Prix à la carte	Table d'hôte
Coupe du fruitier <i>Fruit Salad</i>	5.00\$	
Gâteau aux carottes, zeste d'orange et fromage à la crème <i>Carrot Cake and Cream Cheese</i>	7.50\$	
Tartelette aux pommes, mousseline d'amande et sucre d'érable <i>Apple Pie with Almond Mousse and Maple Sugar</i>	7.50\$	
Délice à l'érable: <i>Maple Delight</i>	8.00\$	
Crème brûlée au cassis <i>Blackcurrent Crème Brûlée</i>	8.00\$	
Mousse à la lavande, compote de bleuets et son manteau de chocolat blanc <i>Lavender Mousse in a White Chocolate and Blueberry Compote</i>	8.50\$	
Mousse au chocolat et son cœur de caramel à la fleur de sel, génoise au chocolat <i>Chocolate Mousse Cake and Caramel "à la Fleur de sel"</i>	8.50\$	

Nos cafés - Our Coffees

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