



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\$	

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 **9.00\$** **3.00\$**
*Fruit and Vegetable Summer Salad, Rice vinegar, Maple syrup
and Grape Seed Oil Vinaigrette*

Plats principaux - Main Course

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Salade jardinière et saumon fumé maison, vinaigrette aux petits fruits <i>Green Salad and House Smoked Salmon in a Wildberry Vinaigrette</i>	17.00\$	36.00\$
Boudin poêlé, pommes caramélisées au vinaigre de sève de la Ferme et Vinaigrierie 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 Cidrierie Verger Bilodeau <i>Fillet of Pork, with Cheese, in a Jelly Iced Apple Cider Sauce</i>	22.00\$	41.00\$
Poitrine de poulet, sauce à l'érable du Relais des Pins <i>Chicken Breast in a Maple Syrup Sauce</i>	26.00\$	45.00\$
Arrivage de poisson à l'inspiration du chef <i>Catch of the day</i>	27.00\$	46.00\$
Mijoté de bison, cerf et wapiti à la bière brune <i>Bison, Elk and Venison Stew in an Island Beer Sauce</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

Desserts à la carte

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Coupe du fruitier <i>Fruit Salad</i>	5.00\$	
Gâteau aux carottes, zeste d'orange et fromage à la crème <i>Carrott Cake and Cream Cheese</i>	7.00\$	
Tarte au sucre à l'ancienne <i>Old Fashioned Sugar Pie</i>	7.00\$	
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>	7.50\$	
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>Decaffeinated</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\$