



Entrées - Appetizers

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Verdurette et ses petits légumes du jardin, vinaigrette balsamique <i>House Green Salad in a Balsamic Vinaigrette</i>	7.00\$	
Salade estivale aux fruits et légumes de saison, vinaigre de riz, huile de pépin de raisin et sirop d'érable du Relais des Pins <i>Fruit and Vegetable Salad, Rice vinegar, Maple syrup and Grape Seed Oil Vinaigrette</i>	9.00\$	
Salade d'endives et pommes, au vinaigre balsamique blanc de la Ferme et Vinaigrerie du Capitaine et fromage de chèvre cendré de la Ferme Audet sur baguette <i>Endive and Apple Salad with White Balsamic Vinegar, Island Ashen Goat Cheese on Baguette Bread</i>	12.00\$	
Duo de terrine de gibier et sa mousseline, servi avec confit d'oignons <i>Wild Game Terrine and Mousseline with Caramelized Onions</i>	12.00\$	
Saumon fumé maison et salsa de petits fruits et herbes du jardin <i>House Smoked Salmon and Fruit Salsa with Fresh Herbs</i>	13.00\$	
Cassiolette d'escargots, sauce crème à la fleur d'ail d'Orléans et pastis <i>Escargot in a Cream Garlic and Liquorish Sauce</i>	13.00\$	
Tataki de bison à la sauce hoisin et gingembre confit <i>Bison Tataki in a Hoisin and Glazed Ginger Sauce</i>	15.00\$	3.00\$
La Planche à partager - Sélection variée au goût du jour <i>Platter to share</i>	27.00\$	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\$	
Soupe à l'oignon gratinée à la bière de l'Île <i>French Onion Soup made with Island Beer</i>	9.00\$	3.00\$
Verdurette et ses petits légumes du jardin, vinaigrette balsamique <i>House Green Salad in a Balsamic Vinaigrette</i>	7.00\$	1.50\$
Salade estivale aux fruits et légumes de saison <i>Fruits and Vegetables Summer Salad</i>	9.00\$	3.00\$

Plats principaux - Main Course

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Salade jardinière au porc fumé maison, vinaigrette aux petits fruits <i>Green Salad and House Smoked Pork in a Wildberry Vinaigrette</i>	17.00\$	36.00\$
Assiette végétarienne aux légumes de saison <i>Vegetarian Plate with Seasonal Vegetables</i>	18.00\$	37.00\$
Sandwich végétarien sur pain brioché aux légumes grillés et humus citronné maison, accompagnement de salade verte <i>Vegetarian Sandwich on a Brioche Bread with Grilled Vegetables and Home made Humus, served with House Green Salad</i>	18.00\$	37.00\$
Filet de porc DuBreton au fondant de fromage québécois, sauce à la gelée de cidre de glace de la Cidrerie Verger Bilodeau <i>Pork Tenderloin Topped with Quebec Cheese and Meat Glaze with Apple Cider Jelly</i>	22.00\$	41.00\$
Arrivage de poisson à l'inspiration du chef <i>Catch of the day</i>	27.00\$	46.00\$

Mijoté de gibier à la bière brune de la Microbrasserie de l'Île d'Orléans **27.00\$** **46.00\$**
Bison, Elk and Venison Stew in an island Beer Sauce

Suprême de pintade grillé, poires caramélisées, sauce crème
au vin Le Poiré du Domaine de la Source à Marguerite **33.00\$** **52.00\$**
Guined-Hen and Caramelized Pear in a Cream Pear Wine Sauce

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

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

Vous devez informer votre serveur de toute allergie alimentaire.

You must inform your waiter of any allergies.

Dessert

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Coupe du fruitier <i>Fruit Salad</i>	5.00\$	
Gâteau aux carottes et fondant de fromage à la crème, Carottes confites et noix caramélisées. <i>Carrot Cake with Cream Cheese and caramelized nuts</i>	7.00\$	
Tartelette aux pommes, mousseline d'amande et pépites d'érable <i>Apple Pie with Almond Mousse and Maple Sugar</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\$	
Gâteau mousse aux deux chocolats et son cœur de caramel à l'orange sanguine <i>Two chocolate Mousse Cake and its Heart of Orange Caramel</i>	8.50\$	
Plaisir Orléanais: Génoise chocolat, croquant feuillantine, mousse chocolat et vanille, recouvert d'un biscuit Joconde caramélisé. <i>Chocolate Cake with Vanilla Mousse and Caramelized Cookie</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\$