



# MENU DU JOUR | SPECIAL OF THE DAY

11h30 à 14h30

## Entrées - Appetizers

*Prix à la carte*

Salade verte du jardin  
*House Green Salad*

**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**

*Cucumber, Celeriac and Fennel Salad with Cucumber Jelly and Fresh Sorrel*

**9.00\$**

Tête fromagée maison de la **Ferme David Bélanger** et crème fouettée aux cornichons sûrs, fèves jaunes marinées de **Compliments de Belle-Maman**

*House Headcheese with Pickles, Whipped Cream and Spicy Marinated Yellow Beans*

**12.00\$**

Pain farci de fromage le Blanc bec de la **Fromagerie Les Chèvres** et confiture aux poires et framboises de **Les Saveurs de l'Isle d'Orléans** et roquette, vinaigrette à l'huile de pépins de raisin et balsamique blanc

*Goat Cheese Stuffed in Ciabatta Bread and Raspberry & Pear Jam and Arugula*

**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

*Poached Chilled Shrimp Marinated in a Pear Wine with Fresh Pear and Herbs*

**13.00\$**

Sélection de fromages Québécois 3 morceaux (3 kinds)  
*Quebec Cheese Platter* 1 morceau 40 gr

**15.00\$**

**6.00\$**

# Soupes - Soup

---

## Prix à la carte

Potage du maître maraîcher <i>Soup of the Day</i>	5.00\$
Soupe froide en saison <i>Cold Soup</i>	5.50\$
Soupe à l'oignon gratinée au porto <i>French Onion Soup made with Port</i>	7.50\$

# Plats principaux - Main course

---

## Prix à la carte

## Menu du jour

Crêpes jambon et fromage, sauce béchamel et légumes <i>Ham and Cheese Rolled in a Crepe and Bechamel Sauce</i>	10.00\$	14.00\$
Tofu laqué au sirop d'érable du <b>Relais des Pins</b> et sauce Tamari <i>Tofu in a Maple Syrup and Tamari Sauce</i>	11.00\$	15.00\$
Pâtes du jour à l'inspiration du chef <i>Chef's Pasta</i>	11.00\$	15.00\$
Boudin noir aux pommes caramélisées au sirop d'érable et au vinaigre de sève d'érable de la <b>Ferme et Vinaigrerie Du Capitaine</b> <i>Black Pudding with Caramelized Apples in a Maple Syrup and Maple Sap Vinegar</i>	16.00\$	20.00\$
Arrivage de poisson du marché <i>Catch of the Day</i>	16.00\$	20.00\$
Kaiser de la <b>Boulangerie Blouin</b> au bœuf cuit 24h, fromage Blanc Bec de la <b>Fromagerie Les chèvres</b> , oignons caramélisés au vinaigre de framboises de la <b>Ferme et Vinaigrerie Du Capitaine</b> , mayonnaise chipotle, servi avec salade de choux de <b>Denis Thivierge, Maraîcher</b> <i>Slow Cooked Beef with Goat Cheese in a Kaiser with Caramelized Onions, Raspberry Vinegar and Chipotle Mayonnaise Served with Homemade Coleslaw</i>	18.00\$	22.00\$
Cuisse de canard confit sur salade verte et vinaigrette aux petits fruits Deuxième cuisse	20.00\$ 12.00\$	24.00\$
<i>Glazed Leg of Duck on a House Salad with a Fruit Berry Vinaigrette</i>		

# Dessert à la carte

---

## *Prix à la carte*

Coupe du fruitier <i>Fruit Salad</i>	<b>5.00\$</b>
Tartelette aux fruits de saison et crème mousseline <i>Fruit Season Pie and Mousseline Cream</i>	<b>7.00\$</b>
Gâteau aux carottes, zeste d'orange et fromage à la crème. carottes confites et noix caramélisées <i>Carrot Cake and Cream Cheese</i>	<b>7.50\$</b>
Gâteau et ganache au chocolat <i>Chocolate Cake and Chocolate Ganache</i>	<b>8.00\$</b>
Délice à l'érable <i>Chef Maple Delights</i>	<b>8.00\$</b>
Gâteau fromage La Faisselle au cœur compotée à la fraise sur biscuit sablé <i>Raw Milk Cheese Cake with Strawberry Compote on a Shortbread</i>	<b>8.50\$</b>
Crème brûlée au cassis <i>Blackcurrent Crème Brûlée</i>	<b>9.00\$</b>
Tartelette au Chocolat, Caramel et Fleur de sel <i>Whippet Chocolate, Caramel with Flower of Salt Tartlet</i>	<b>8.50\$</b>

# Nos cafés - Our Coffees

---

Café / <i>Coffee</i>	<b>2.25\$</b>
Thé ou infusion / <i>Tea or HerbalTea</i>	<b>2.25\$</b>
Décaféiné / <i>Decaffeinated</i>	<b>2.25\$</b>
Espresso ou Espresso décaféiné	<b>2.50\$</b>
Cappuccino	<b>3.25\$</b>
Bol de café au lait	<b>3.50\$</b>
Café Flambé	<b>8.00\$</b>