



MENU DU JOUR | SPECIAL OF THE DAY

11h30 à 14h30

Entrées - Appetizers

	<u>Prix à la carte</u>	<u>Menu du jour</u>
Salade du maître maraîcher et vinaigrette balsamique maison <i>House Green Salad and House Balsamic Vinaigrette</i>	7	
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>Summer Salad, Fruits and Vegetables</i>	9	
Duo de terrine de gibier et sa mousseline, servi avec confit d'oignon <i>House Terrine and Mousseline with Crystallized Onions</i>	12	
Saumon fumé maison et salsa de petits fruits et herbes du jardin <i>House Smoked Salmon and Fruit Salsa with Fresh Herbs</i>	13	
Cassolette d'escargots, crème à la fleur d'ail d'Orléans et pastis <i>Escargot in a Cream Garlic and Liquorish Sauce</i>	13	
Sélection de fromage québécois <i>Québec Cheese Platter</i>	3 morceaux (3 kinds) 1 morceau 40gr	15 6
La planche à partager <i>Platter to share</i>		27

Le prix pour le "Menu du jour" comprend le potage, le plat principal, café filtre/thé ou boisson gazeuse.
The price of the "Menu du jour" includes soup of the day, main course and coffee/tea or soft drink

Soupes - Soup

Prix à la carte

Potage du maître maraîcher <i>Soup of the day</i>	5
Soupe à l'oignon gratinée à la bière de l'île <i>French Onion Soup made with Island Beer</i>	9

Plats principaux - Main courses

	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	14
Pâtes du jour à l'inspiration du chef <i>Chefs Pasta</i>	11	15
Salade verte jardinière et porc fumé maison et vinaigrette aux petits fruits de la Ferme Plante <i>House Green Salad with House Smoked Porc in a Fruit Berry Vinaigrette</i>	15	19
Arrivage de poisson du marché <i>Catch of the Day</i>	16	20
Salade verte jardinière et saumon fumé maison et vinaigrette aux petits fruits de la Ferme Léonce Plante <i>House Green Salad with House Smoked Salmon in a Fruit Berry Vinaigrette</i>	15	19
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 Homemade Humus, served with House Green Salad</i>	18	22
Suprême de poulet, sauce à l'érable du Relais des Pins <i>Chicken Breast in a Maple Syrup Sauce</i>	22	26