



# MENU DU JOUR | SPECIAL OF THE DAY

11h30 à 14h30

	<u>Prix à la carte</u>	<u>Menu du jour</u>
Salade de jeunes pousses <i>House Green Salad</i>	<b>7.00\$</b>	
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>Paté Plate with Crystallized Blackcurrants and Onions</i>	<b>9.00\$</b>	
Tête fromagée maison et crème sûre aux cornichons, fèves jaunes marinées de <b>Compliments de Belle-Maman</b> <i>Paté Plate with Crystallized Blackcurrants and Onions</i>	<b>12.00\$</b>	
Salade de crevettes pochées et marinées au vin Le Poiré du <b>Domaine de la Source à Marguerite</b> , poires fraîches et herbes de notre jardin <i>Poached Chilled Shrimp Marinated in a pear Wine with Fresh Pear and Herb</i>	<b>13.00\$</b>	
Sélection de fromage québécois <i>Québec Cheese Plate</i>	3 morceaux (3 kinds) <b>14.00\$</b> 1 morceau 40gr <b>6.00\$</b>	
	Potage du jour <i>Soup of the day</i>	
Crêpes jambon et fromage, sauce béchamel et légumes <i>Ham and Cheese Rolled in a Crepe and Bechamel Sauce</i>	<b>10.00\$</b>	<b>14.00\$</b>
Tofu laqué au sirop d'érable du Relais des Pins et sauce Tamari <i>Tofu in a Maple Syrup and Tamari Sauce</i>	<b>11.00\$</b>	<b>15.00\$</b>
Pâtes du jour à l'inspiration du chef <i>Beef Stew in a Beer island and Goat Cheese</i>	<b>11.00\$</b>	<b>15.00\$</b>

Salade verte jardinière et porc fumé maison et vinaigrette aux petits fruits de la Ferme Léonce Plante <i>House Green Salad with House Smoked Pork in a Fruit Berry Vinaigrette</i>	<b>15.00\$</b>	<b>19.00\$</b>
Boudin noir aux pommes caramélisées au sirop d'érable et au vinaigre de sève d'érable de la <b>Ferme et Vinaigrierie Du Capitaine</b> <i>Black Pudding with Caramelized Apples in Maple Syrup an Maple Sap Vinegar</i>	<b>17.00\$</b>	<b>21.00\$</b>
Arrivage de poisson du marché <i>Catch of the Day</i>	<b>17.00\$</b>	<b>21.00\$</b>
Kaiser de la <b>Boulangerie Blouin</b> , rilette de poulet, moutarde et miel du <b>Rucher de l'île</b> et fromage de chèvre aux herbes de Provence de la <b>Fromagerie des Chèvres</b> , servi avec une salade du jardin et quartier de pommes de terre de la <b>Ferme Valupierre</b> <i>Chicken Rilette in a Kaiser with Provence Herb Goat Cheese, Mustard and Honey served with Green Salad and Sauted Potato</i>	<b>18.00\$</b>	<b>22.00\$</b>