



Entrées - Appetizers

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
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 <i>Cucumber, Celeriac, Fennel and Cucumber Jelly Salad and Fresh Sorrel</i>	9.00\$	
Pain farci de fromage le Blanc Bec de la Fromagerie les Chèvres et confiture poire et framboise de Les Saveurs de l'Île <i>Stuffed Bread with Goat Cheese and Raspberry and Pear Jam</i>	10.00\$	
Tête fromagée maison de la Ferme David Bélanger et crème fouettée aux cornichons sûrs, fèves jaunes marinées de compliments de Belle-Maman <i>House Headcheese with Pickles Whipped Cream and Spicy Marinated Yellow Beans</i>	12.00\$	
Poutine, pommes de terre de Gabrielle de la Ferme Valupierre au gras de canard, sauce demi-glace maison et fromage les Crottes de bouc de la fromagerie les Chèvres <i>Poutine, Fried Potato in "Gas de canard", Goat Cheese Curd and Demi-glace Veal Sauce</i>	12.00\$	
Boudin poêlé, pommes caramélisées au vinaigre de sève de la Vinaigrerie du Capitaine et sirop d'érable du Relais des Pins <i>Black Pudding with Caramelized Apples in a Maple Syrup and Maple Sap Vinegar</i>	12.00\$	
Gésiers de canard de la Ferme D'Oc, confits au gras de canard et légèrement panés à la semoule polenta, sauce au madérisé de cassis Monna et Filles <i>Duck Gizzards breaded with Polenta and Maderized Blackcurrent Sauce</i>	12.00\$	
Salade de crevettes pochées et marinées au vin Le Poiré de l'Île du Domaine de la Source à Marguerite, poire fraîche et herbes de notre jardin. <i>Poached Chilled Shrimp and marinated in a Pear Wine with Fresh Pear and Herbs</i>	13.00\$	

Assiette de notre fumoir <i>House Smoked Platter</i>	15.00\$	3.00\$
Boulettes de chevreau à l'estragon farcie au fromage Le Paillason des Fromages de l'Isle d'Orléans et gelée de cidre de glace à la fraise et estragon de la Cidrierie Verger Bilodeau, fraises et pommes fraîches <i>Ground Goat Meat Balls stuffed with Island Cheese and Iced Apple Cider, Strawberry and Taragon Jelly and Fresh Apple and Strawberry</i>	15.00\$	3.00\$

Menu Dégustation

Choisissez 3 entrées parmi celles énumérées ci-haut pour 33.00\$ par personne

Choose 3 appetizers from the list above for 33.00\$ per person

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 froide de saison <i>Cold Soup</i>	5.50\$	
Salade verte du maître maraîcher <i>House Green Salad</i>	7.00\$	1.50\$
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 <i>Cucumber, Celeriac, Fennel and Cucumber Jelly Salad and Fresh Sorrel</i>	9.00\$	3.00\$

Plats principaux - Main Course

	<i>Prix à la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
Assiette végétarienne aux légumes de saison <i>Vegetarian Plate with Seasonal Vegetables</i>	18.00\$	37.00\$
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 a Maple Syrup and Maple Sap Vinegar</i>	18.00\$	37.00\$
Kaiser de la Boulangerie Blouin au bœuf cuit 24h, fromage Blanc Bec de la fromagerie Les Chèvres, oignons caramélisées au vinaigre de framboises de la Vinaigrerie du Capitaine et mayonnaise chipotle, servi avec salade de chou de Denis Thivierge, <i>Slow cooked Beef in a Kaiser, Goat Cheese, Caramelized Onions with Raspberry Vinegar and Chipotle Mayonnaise served with homemade Coleslaw</i>	19.00\$	38.00\$
Filet de porc DuBreton, au fondant de fromage québécois, sauce à la gelée de cidre de glace du Verger Bilodeau <i>Pork Tenderloin with Melted Quebec Cheese and Meat Glaze with Cider</i>	22.00\$	41.00\$
Cuisse de canard confit sur salade verte et vinaigrette aux petits fruits <i>Glazed Leg of Duck on House Salad in a Fruit Berry Vinaigrette</i>	24.00\$	43.00\$
<i>2e cuisse / second leg:</i>	12.00\$	
Joue de bœuf braisée à la Suzanne Marceau de la Microbrasserie de l'Île, bacon fumé de la Ferme David Bélanger et sirop d'érable du Relais des Pins <i>Braised Beef Cheek in a Maple Beer, Smoked Bacon and Maple Syrup Sauce</i>	26.00\$	45.00\$
Coquelet de la Ferme Orléans aux agrumes, sauce au velouté aigre de cassis de la Ferme et Vinaigrerie du Capitaine <i>Cockerel in a sweet and sour sauce, Citrus and Blackcurrent</i>	28.00\$	47.00\$
Arrivage de poisson à l'inspiration du chef <i>Catch of the day</i>	29.00\$	48.00\$

Le prix à la table d'hôte comprend un choix d'entrée, le potage, le plat principal, un choix de dessert et café filtre/thé.
The price of the « table d'hôte » includes an appetizer, soup, main course, dessert and coffee/tea

Dessert à la carte

	<i>Prix à la carte</i>
Coupe du fruitier <i>Fruit Salad</i>	5.00\$
Tartelette aux fruits et crème mousseline <i>Fruit Season Pie and Mousseline Cream</i>	7.00\$
Gâteau aux carottes, zeste d'orange et fondant de fromage à la crème Carottes confites et noix caramélisées <i>Carrot Cake and Cream Cheese</i>	8.00\$
Délice à l'érable: Dacquoise aux amandes, mousse à l'érable, nappage chocolat blanc à l'érable <i>Maple Mousse, Maple and White Chocolate Frosting and Almond Cake</i>	8.00\$
Gâteau et ganache au chocolat <i>Chocolat and Ganache Cake</i>	9.00\$
Gâteau fromage au lait cru et cœur de compotée à la fraise sur biscuit sablé <i>Raw Milk Cheese Cake with Strawberry Compote on a shortbread</i>	9.00\$
Crème brûlée au cassis <i>Blackcurrent Crème Brûlée</i>	9.00\$
Tartelette au Chocolat, Caramel et Fleur de sel <i>Whippet Chocolate, Caramel with Flower of Salt Tartlet</i>	9.00\$

Nos cafés - Our Coffees

Café / <i>Coffee</i> Nicaragua Santa Celia	2.25\$
Thé ou infusion / <i>Tea or HerbalTea</i>	2.25\$
Décaféiné / <i>Decafeinated</i> Cuba décaféiné 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\$