











## Entrées - Appetizers

|  | <u>À la carte</u> | <u>Table d'hôte</u> |
|--|-------------------|---------------------|
|  Potage du maître maraîcher<br> Soup of the Day  | 8                 |                     |
| Soupe à l'oignon gratinée à la bière de la <b>Microbrasserie de l'Île</b> et thym<br><i>French Onion Soup made with Beer from the Island and Thyme</i>   | 12                |                     |
|  Salade de légumes marinés et mangues, vinaigrette au vinaigre de cidre pomme de <b>Cidrie Verger Bilodeau</b> et huile verte<br> <i>Marinated Vegetable Salad with Mango in an Apple Cider Vinegar</i>                                 | 13                |                     |
|  Mousse de betterave au fromage de chèvre de la <b>Ferme Audet</b> , noix caramélisées<br> <i>Beet and Goat Cheese Mousse, Caramelized Nuts</i>  | 14                |                     |
|  Fondue parmesan, salsa de mangue et tomate, miel du <b>Rucher de l'Île d'Orléans</b><br><i>Parmesan Cheese bites, Mango and tomato Salsa with Honey</i>  | 18                | 4                   |
|  Carpaccio de bœuf, salsa pebre, réduction de vinaigre d'épinette de la <b>Ferme du Capitaine</b> , copeaux de parmesan et mayonnaise aux fines herbes<br><i>Beef Carpaccio, Pebre Salsa, Wild Spuce Vinegar Reduction, Parmesan and Herbs Mayonnaise</i>   | 18                | 4                   |
|  Salade de crevettes nordiques, crabe des neiges et pomme, mayonnaise à la lime<br><i>Nordic Shrimps, Snow Crab and Fresh Apples Salad in a Citrus Mayonnaise</i>   | 18                | 4                   |
|  Poêlée de champignons sauvages de la <b>Ferme urbaine Ô Champignon</b> , fromage de chèvre de la <b>Ferme Audet</b> et fleur d'ail de l' <b>Ail d'Orléans</b><br> <i>Sauted of Wild Mushroom, Goat Cheese and Flower Garlic Sauce</i> | 18                | 4                   |

# Plats principaux - Main Course

---

|   | <u>À la carte</u> | <u>Table d'hôte</u> |
|---|-------------------|---------------------|
|  Falafel de pois chiche, mayonnaise à la <b>fleur d'ail</b> de l' <b>Ail d'Orléans</b> , accompagné d'une salade du jardin et chips de pita<br><i>Chickpea Falafel, Garlic Flower Mayonnaise, served with Green Salad and Pita Chips</i>   | 25                | 45                  |
|  Tartare de légumes croquants, mangues fraîches, sayonnaise épicée à la mandarine et piment oiseau. Accompagné d'une salade du jardin, vinaigrette au vinaigre de cidre de pomme de la <b>Cidrie Verger Bilodeau</b> et chips de taro<br> <i>Fresh Vegetable Salad, Mango and Spicy Mandarin Sayonnaise, served with Green Salad in a Apple Cider Vinaigrette</i> | 28                | 48                  |
|  Suprême de poulet, sauce à l'érable du <b>Relais des Pins</b> et pommes, accompagné de légumes de saison et pommes de terre<br><i>Breast of Chicken in a Maple and Apple Sauce, served with Vegetables and Potato</i>   | 29                | 49                  |
|  Boudin noir poêlé, au vinaigre de sève d'érable de la <b>Ferme du Capitaine</b> et pommes caramélisées au sirop d'érable du <b>Relais des Pins</b> , accompagné de légumes de saison et pommes de terre<br><i>Black Pudding with Caramelized Apples in Our Maple Syrup and Local Maple Sap Vinegar, served with Vegetables and Potato</i>   | 31                | 51                  |
|  Ravioli aux champignons, sauce crème à l'oseille fumée, champignons sauvages de la <b>Ferme Urbaine Ô Champignon</b> et fromage parmesan<br><i>Ravioli Stuffed with Mushroom in a Smoked Sorrel Cream Sauce, Wild Mushroom and Parmesan Cheese</i>  | 33                | 53                  |
|  ***Penne sans gluten disponible -Gluten Free Penne available  |                   |                     |
|  Jarret d'agneau du Québec, sauce à l'ail noir de <b>Balsaï</b> et origan, gelée de menthe maison, accompagné de légumes de saison et pommes de terre<br><i>Lamb Shank in a Black Garlic and Oregano Sauce, Mint Jelly, served with Vegetables and Potato</i>  | 45                | 65                  |

Arrivage de poisson à l'inspiration du Chef  
*Catch of the Day, Chef's Selection*

Prix du marché  
Market Price

Grillade selon l'inspiration du Chef \*\*\* Valide le soir seulement  
*Grilled Meat of the day, Chef's Selection\*\*\* Available for dinner only*

Prix du marché  
Market Price

Notre pain provient de la **Boulangerie Blouin**, provides our bread  
Nos pommes de terre proviennent de la **Ferme Valupierre**, provides our potatoes  
Nos légumes proviennent majoritairement de la **Ferme Jacques Coulombe et fils**,  
provides our vegetables

## Menu enfant – Children Menu 12\$

12 ans et moins - 12 years old and under

Pizza au pepperoni ou Napolitaine  
*-Pepperoni Pizza or Neapolitan*

Poulet sauce à l'érable, pommes de terre et légumes  
*-Chicken Breast in a Maple Sauce, Potato and Vegetables*

## Assiettes à partager - Platter to share

---

Assiette de fromages québécois (3 variétés),  
noix caramélisées, fruits séchés et fruits frais

25

*Cheese Platter (3 kinds) caramelized nuts, dried and fresh fruits*



Végétarien – Vegetarian  
Sans gluten – Gluten free



Ce menu a été conçu par notre Cheffe Alexandra Gagné  
*This menu has been created by our Chef Alexandra Gagné*

La table d'hôte comprend une entrée, un plat principal, un dessert et un café filtre ou un thé.  
*The «Table d'hôte» includes an appetizer, a main course, a dessert and coffee or tea.*

Vous devez informer votre serveur de toute allergie alimentaire.  
*You must inform your waiter of any allergies.*

Les prix sont sujets à des changements sans préavis.  
*Prices are subject to change.*

# Desserts

|  | <u>À la carte</u> | <u>Table d'hôte</u> |
|--|-------------------|---------------------|
|  Coupe du fruitier<br><i>Fruit Salad</i>  | 8                 |                     |
| Bagatelle glacée aux petits fruits, confiture et crème fouettée<br><i>Wild Berry Frozen Mousse Cake Served with Jam and Whipped Cream</i>  | 8.50              |                     |
| Tarte au sucre à l'ancienne et crème fraîche<br><i>Traditional Sugar Pie and Fresh Cream</i>   | 8.50              |                     |
| Gâteau au pomme, crème à l'anglaise au rhum<br><i>Apple Cake, English Cream and Rhum Sauce</i>   | 8.50              |                     |
| Framboisier<br><i>Raspberry Cake</i>   | 8.50              |                     |
|  Mousse au chocolat végane et coulis aux petits fruits<br><i>Vegan Chocolate Mousse with Berry Coulis</i> | 10                | 2                   |
| St-Honoré à la fraise<br><i>Strawberry Cream Puff Pastry</i>   | 10                | 2                   |
| Tartelette au Chocolat, Caramel et Fleur de Sel<br><i>Chocolate and Salted Caramel Pie</i>   | 10                | 2                   |

Nos desserts proviennent de la  
**Boulangerie Blouin –George Henri pâtisserie** provides our desserts

# Cafés - Coffee

|  |      |     |
|--|------|-----|
| Café / Coffee Décaféiné / Decafeinated       | 3.50 |     |
| Thé ou infusion / Tea or Herbal Tea          | 3.50 |     |
| ★ Espresso, Allongé ou décaféiné             |      | 4   |
| ★ Capuccino                                  |      | 4.5 |
| ★ Bol de café au lait                        |      | 5   |
| ★ Café Flambé Espagnol, Brésilien, Irlandais |      | 11  |

★ Non inclus à la table d'hôte ★ *Not included on the table d'hôte menu*