



Entrées - Appetizers

	<u>À la carte</u>	<u>Table d'hôte</u>
 Potage du maître maraîcher  Soup of the Day	8	
Soupe à l'oignon gratinée à la bière de la Microbrasserie de l'Île et thym <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 Cidrie Verger Bilodeau et huile verte  <i>Marinated Vegetable Salad with Mango in an Apple Cider Vinegar</i>	13	
 Mousse de betterave au fromage de chèvre de la Ferme Audet , noix caramélisées  <i>Beet and Goat Cheese Mousse, Caramelized Nuts</i>	14	
 Fondue parmesan, salsa de mangue et tomate, miel du Rucher de l'Île d'Orléans <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 Ferme du Capitaine , copeaux de parmesan et mayonnaise aux fines herbes <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 <i>Nordic Shrimps, Snow Crab and Fresh Apples Salad in a Citrus Mayonnaise</i>	18	4
 Poêlée de champignons sauvages de la Ferme urbaine Ô Champignon , fromage de chèvre de la Ferme Audet et fleur d'ail de l' Ail d'Orléans  <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 fleur d'ail de l' Ail d'Orléans , accompagné d'une salade du jardin et chips de pita <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 Cidrie Verger Bilodeau et chips de taro  <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 Relais des Pins et pommes, accompagné de légumes de saison et pommes de terre <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 Ferme du Capitaine et pommes caramélisées au sirop d'érable du Relais des Pins , accompagné de légumes de saison et pommes de terre <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 Ferme Urbaine Ô Champignon et fromage parmesan <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 Balsaï et origan, gelée de menthe maison, accompagné de légumes de saison et pommes de terre <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 <i>Fruit Salad</i>	8	
Bagatelle glacée aux petits fruits, confiture et crème fouettée <i>Wild Berry Frozen Mousse Cake Served with Jam and Whipped Cream</i>	8.50	
Tarte au sucre à l'ancienne et crème fraîche <i>Traditional Sugar Pie and Fresh Cream</i>	8.50	
Gâteau au pomme, crème à l'anglaise au rhum <i>Apple Cake, English Cream and Rhum Sauce</i>	8.50	
Framboisier <i>Raspberry Cake</i>	8.50	
 Mousse au chocolat végane et coulis aux petits fruits <i>Vegan Chocolate Mousse with Berry Coulis</i>	10	2
St-Honoré à la fraise <i>Strawberry Cream Puff Pastry</i>	10	2
Tartelette au Chocolat, Caramel et Fleur de Sel <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*