

✓ Végétarien – Vegetarian

⊗ Sans gluten – Gluten free

Ce menu a été conçu par notre Chef - This menu has been created by our
Chef Nicolas Bélanger

.....

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

Entrées – Appetizers

Prix à la carte Table d'hôte

⊗ Potage du maître maraîcher ✓ <i>Soup of the Day</i>	9	
Soupe à l'oignon gratinée à la bière de la Microbrasserie de l'Île <i>French Onion Soup made with Beer from the Island</i>	13	
⊗ Salade estivale, concombres, tomate, maïs, poivrons, ✓ vinaigrette au vinaigre de cidre de pomme de Cidrerie Verger Bilodeau <i>Summer Salad (cucumber, tomato, corn, soft pepper) with Apple Cider Vinegar</i>	13	
⊗ Humus aux poivrons rouges grillés, ail confit d'Ail Orléans ✓ et légumes croquants <i>Roasted Red Pepper and Confit Garlic Hummus, served with Fresh Vegetables</i>	13	
⊗ Arancini aux champignons La Botte et sayonnaise ✓ à la fleur d'ail de Balsaï <i>Mushroom Arancini and Black Garlic Vegan Mayonnaise</i>	15	
⊗ Mousse de foie de volaille de la Ferme Orléans au cassis madérisé de Cassis Monna et filles, confit d'oignons et chutney de fruits <i>Chicken Liver Pâté with Blackcurrant Liquor, Onion Jam and Wildberry Chutney</i>	16	
⊗ Chèvre chaud de la Ferme Audet, garniture aux canneberges séchées, ✓ sirop d'érable du Relais des Pins, amaretto Avril et croquants d'amandes <i>Island Warm Goat Cheese, Sundried Cranberry, Maple Syrup, Amaretto and Almonds</i>	21	5
⊗ Carpaccio de truite fumé de notre fumoir, mousse de fromage mascarpone à l'estragon, compote de petits fruits au thé framboise hibiscus <i>House Smoked Trout Carpaccio, Tarragon Mascarpone Cheese Mousse, Berry Compote with Raspberry and Hibiscus Tea</i>	21	5

Plats Principaux – Main Course

	<u>Prix à la carte</u>	<u>Table d'hôte</u>
 Croque du Meunier au jambon effiloché, pain au sarrasin Boulangerie Blouin, fromage La Conquête Fromagerie de l'Isle, sauce béchamel. Accompagné de marinade de Compliments Belle Maman et de chips, Les Croustilles de l'Île Pulled Ham on a Buckweath Bread, Island Cheddar Cheese and Bechamel Sauce, served with a side of Marinated Vegetables and Island Potato Chips	28	48
 Salade de betteraves jaunes, épinards, fromage de chèvre de la Ferme Audet, pacanes caramélisées au miel Les Ruchers de l'Île et vinaigrette balsamique  Fresh Yellow Beet and Spinach Salad, Local Goat Cheese, Caramelised Pecan with Honey and Balsamic Vinegar	28	48
 Polpettes végétaliennes, farcies de fauxmage, sauce marinara à la fleur d'Ail Orléans accompagné de pâte tagliatelle Vegan Meatball, stuffed with Vegan Cheese, Marinara Sauce and Pasta	31	51
 Suprême de poulet, sauce à l'érable du Relais des Pins accompagné de légumes de saison et pommes de terre <i>Breast of Chicken in a Maple Sauce, served with Vegetables and Potato</i>	32	52
 Boudin noir poêlé, pommes, lardons, sauce gastrique au vinaigre de sève d'érable, Vinaigrerie du Capitaine accompagné de légumes de saison et pommes de terre Black Pudding with Apples and Bacon, in a Maple Sap Vinegar Sauce Served with Vegetables and Potato	27	57
 Filet de morue, velouté de pomme et fenouil, aligot de pomme de terre au fromage de chèvre Ferme Audet, poireaux frits et légumes de saison Fillet of Cod, Apple and Fennel Sauce served with Goat Cheese Potato Purée, Fried Leek and Vegetables	38	58

Plats Principaux – Main Course

	<u>Prix à la carte</u>	<u>Table d'hôte</u>
Tagliatelle au canard confit, champignons de La Botte, demi-glace crémeuse, réduction de porto <i>Tagliatelle Pasta with Duck Confit, Wild Mushroom, Creamy Port and Demi-glace Sauce</i>	42	62
 Joue de bœuf braisée, sauce au romarin Fines Herbes par Daniel, Purée de carotte beurre noisette, légume de saison et pommes de terre <i>Braised Cheek Beef, Rosemary Sauce, Carrot Puree, served with Vegetable and Potato</i>	50	70
 Bavette de bison mariné au chimichurri d'Ail Orléans et Fines Herbes par Daniel accompagné de légumes de saison et pommes de terre <i>Bison Flank Steak marinated in a Chimichuri Oil Sauce, Vegetables and Potato</i>	50	70

Pour votre sécurité, signalez toute allergie à votre serveur. Malgré tous nos efforts pour prévenir les contaminations croisées, nos plats sont préparés dans une cuisine partagée et utilise des ingrédients allergènes (gluten, noix, produits laitiers, etc.). Nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans nos plats.

For your safety, please inform your waiter of any allergies. Despite our best efforts to prevent cross-contamination, our dishes are prepared in a shared kitchen and use allergenic ingredients (gluten, nuts, dairy, etc.). We cannot guarantee that our dishes are completely allergen-free.

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**,
Le Bunker, Ferme Léonce Plante provides our vegetables

Menu enfant – Children Menu \$12
12 ans et moins - 12 years old and under

Pâtes tagliatelles sauce marinara
-Tagliatelle Pasta with Tomato Sauce

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

Pizza Pepperoni

Desserts

Prix à la carte Table d'hôte

 Coupe du fruitier <i>Fruit Salad</i>	9	
Tarte au sucre à l'ancienne et crème fraîche <i>Traditional Sugar Pie and Fresh Cream</i>	10	
Verrine de mousse à la fraise et basilic <i>Strawberry and Basil Mousse</i>	10	
 Gâteau végane framboise et chocolat, coulis aux petits fruits <i>Vegan Raspberry and Chocolate Cake with Berry Coulis</i>	10	
Tarte aux pommes renversées, sauce sucre à la crème et rhum <i>Apple Pie upside down, Sugar Cream and Rum Sauce</i>	14	3
Gâteau au fromage et coulis aux petits fruits <i>Cheese Cake with Berry Coulis</i>	14	3
 Gâteau au chocolat au cœur fondant <i>Fondant Chocolate Cake</i>	14	3