
 Végétarien – Vegetarian  
 Sans gluten – Gluten free



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

**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

|   | <u>Prix à la carte</u> | <u>Table d'hôte</u> |
|---|------------------------|---------------------|
|  Potage du maître maraîcher<br><i>Soup of the Day</i>  | 9                      |                     |
| Soupe à l'oignon gratinée à la bière de la <b>Microbrasserie de l'Île</b><br><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 <b>Cidrie Verger Bilodeau</b> et huile verte<br><i>Summer Salad (cucumber, tomato, corn, soft pepper) with Apple Cider Vinegar</i>  | 13                     |                     |
|  Napoléon de betteraves tricolores, crème aigre de fromage de chèvre de la <b>Ferme Audet</b> , vinaigre de framboise, huiles aux herbes<br><i>Three Colors Beet and Bitter Goat Cheese Mousse, Fresh Herb Oil</i>  | 15                     |                     |
|  Caprese au mille et une tomates, Mozzarella di bufala, vinaigre balsamique blanc <b>Vinaigrerie du Capitaine</b> , huile verte et basilic frais.<br><i>Fresh Tomato, Mozzarella di bufala, White Balsamic Vinegar, Basil and Oil</i>  | 17                     |                     |
|  Carpaccio de bœuf aux épices fumées, mayonnaise à la fleur <b>d'Ail Orléans</b> , pico de gallo, réduction de vinaigre d'épinette <b>Vinaigrerie du Capitaine</b> et pecorino<br><i>Beef Carpaccio, Tomato Salsa, Flower Garlic Mayonnaise, Pecorino and Pine Reduction</i> | 23                     | 7                   |
|  Le Crotin de Biquette, chèvre chaud de la <b>Ferme Audet</b> , sirop d'érable du <b>Relais des Pins</b> , canneberges séchées, cerises, framboises et pacanes<br><i>Island Warm Goat Cheese, Maple Syrup, Fresh Berries, Dried Cranberry and Nuts</i>                       | 23                     | 7                   |
|  Roulade de concombre farci de homard, crabe et crevettes de la <b>poissonnerie MDM Paspebiac</b> , mayonnaise à la lime et pommes vertes<br><i>Lobster, Shrimp, Crab and Apple in a Lime Mayonnaise rolled in a Cucumber</i>  | 25                     | 9                   |
| Mousse de foie gras de la <b>Ferme Orléans</b> , gelée de cidre à la framboise poivrée <b>Cidrie Verger Bilodeau</b> , crumble de pain d'épices<br><i>Foie Gras Mousse Pâté, Raspberry Jelly and Ginger Bread Crumbs</i>  | 25                     | 9                   |

# Plats Principaux – Main Course

Prix à la carte

Table d'hôte

|   |  |                  |
|---|--|------------------|
|  Feuilleté de champignons sauvages de la <b>Ferme Urbaine Ô Champignon</b> , sauce crème à la fleur <b>d'Ail Orléans</b> , servi avec légumes de saison<br><i>Wild Mushroom in a Flower Garlic Cream Sauce and Puff Pastry, served with Vegetables</i>   | <p><b>28</b></p>                               | <p><b>48</b></p> |
| <p>Burger de porc et boeuf, fromage en grain de <b>Fromagerie de l'Îsle</b>, oignons et poires caramélisés au Belle de Brillet, mayonnaise à la moutarde de Dijon et miel accompagné de chips, <b>Les Croustilles de l'Île d'Orléans</b> et d'une salade du jardin<br/> <i>Pork and Beef Burger, Island Cheese Curds, Caramelized Onion and Pear, Dijon and Honey Mayonnaise. Served with a side of Green Salad and Island Potato Chips</i><br/>  ***Pain sans gluten sur demande extra 2\$ <i>Gluten Free Bread</i></p>       | <p><b>28</b></p>                               | <p><b>48</b></p> |
|  Suprême de poulet, sauce à l'érable du <b>Relais des Pins</b> et cidre de pomme, 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>   | <p><b>30</b></p>                               | <p><b>50</b></p> |
|  Ravioli à la courge butternut <b>Farine Basilic</b> , beurre blanc à la sauge, Confit d'oignons et de courge de la <b>Ferme Le Bunker</b> et fromage parmesan<br><i>Ravioli Stuffed with Butternut Squash in a Sage Cream Sauce and Parmesan Cheese</i><br>***Penne sans gluten disponible - <i>Gluten Free Penne available</i>   | <p><b>33</b></p>                               | <p><b>53</b></p> |
|  Boudin noir poêlé sauce aux 2 gadelles de la <b>Ferme du Capitaine</b> flan de maïs, accompagné de légumes de saison et pommes de terre<br><i>Black Pudding in a Currant Vinegar Sauce and Corn Pudding. Served with Vegetables and Potato</i>   | <p><b>35</b></p>                               | <p><b>55</b></p> |
|  Buddha Bol; pois chiche, maïs séchés, choux rouge mariné à l'ail noir, concombre carotte, fraise <b>Ferme Léonce Plante</b> , avocat, salsa épicée, salade, riz brun,<br> graines de tournesol, sauce tahini et sirop d'érable du <b>Relais des Pins</b><br><i>Buddha Bowl; Chickpea, Corn, Marinated Cabbage in Black Garlic, Cucumber, Strawberry, Avocado, Tomato Salsa, Lettuce, Carrots, Brown Rice, Tahini Sauce and Maple Syrup</i> | <p><b>36</b></p>                               | <p><b>56</b></p> |
|  Jarret d'agneau du Québec, sauce à l'ail noir de <b>Balsaï</b> et romarin, accompagné de légumes de saison et pommes de terre<br><i>Lamb Shank in a Black Garlic and Rosemary Sauce, Served with Vegetables and Potato</i>  | <p><b>47</b></p>                               | <p><b>67</b></p> |
| <p>Arrivage de poisson à l'inspiration du Chef<br/> <i>Catch of the Day, Chef's Selection</i></p>   | <p>Prix du marché<br/> <i>Market Price</i></p> |                  |
| <p>Grillade selon l'inspiration du Chef *** Valide le soir seulement<br/> <i>Grilled Meat of the day, Chef's Selection *** Available for dinner only</i></p>  | <p>Prix du marché<br/> <i>Market Price</i></p> |                  |

## Assiette à partager - Platter to share

|  |           |
|--|-----------|
| Assiette de fromages québécois (3 variétés) noix caramélisées, fruits séchés et fruits frais<br><i>Cheese Platter (3 kinds) caramelized nuts, dried and fresh fruits</i> | <b>28</b> |
| Terrine de campagne, Charcuteries, confit d'oignons et marinades<br><i>Country Style Pâté, Charcuteries, Pickles and Olives</i>  | <b>39</b> |

## Menu enfant – Children Menu \$12



12 ans et moins - 12 years old and under

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

Burger de porc et bœuf, croustilles de l'Île  
*-Pork and Beef Burger and Island Chips*

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

## Desserts

|  | <u>Prix à la carte</u> | <u>Table d'hôte</u> |
|--|------------------------|---------------------|
|  Coupe du fruitier<br><i>Fruit Salad</i>  | 8.5                    |                     |
| Bagatelle glacée aux petits fruits, confiture et crème fouettée<br><i>Wild Berry Frozen Mousse Cake Served with Jam and Whipped Cream</i>  | 9                      |                     |
| Tarte au sucre à l'ancienne et crème fraîche<br><i>Traditional Sugar Pie and Fresh Cream</i>   | 9                      |                     |
| Gâteau au pomme, crème à l'anglaise au rhum<br><i>Apple Cake, English Cream and Rhum Sauce</i>   | 9                      |                     |
| Gâteau au fromage et coulis aux petits fruits<br><i>Cheese Cake with Berry Coulis</i>  | 12                     | 3                   |
|  Gâteau au chocolat végétain et coulis aux petits fruits<br><i>Vegan Chocolate Cake with Berry Coulis</i> | 12                     | 3                   |
| Tartufo glacé au citron et sirop Limoncello<br><i>Lemon Tartufo Ice Cream and Limoncello Syrup</i>   | 12                     | 3                   |
| Tartelette au Chocolat, Caramel et Fleur de Sel<br><i>Chocolate and Salted Caramel Pie</i>   | 12                     | 3                   |