

 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 <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 Cidrie Verger Bilodeau et huile verte <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 Ferme Audet , vinaigre de framboise, huiles aux herbes <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 Vinaigrerie du Capitaine , huile verte et basilic frais. <i>Fresh Tomato, Mozzarella di bufala, White Balsamic Vinegar, Basil and Oil</i>	17	
 Carpaccio de bœuf aux épices fumées, mayonnaise à la fleur d'Ail Orléans , pico de gallo, réduction de vinaigre d'épinette Vinaigrerie du Capitaine et pecorino <i>Beef Carpaccio, Tomato Salsa, Flower Garlic Mayonnaise, Pecorino and Pine Reduction</i>	23	7
  Le Crotin de Biquette, chèvre chaud de la Ferme Audet , sirop d'érable du Relais des Pins , canneberges séchées, cerises, framboises et pacanes <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 poissonnerie MDM Paspebiac , mayonnaise à la lime et pommes vertes <i>Lobster, Shrimp, Crab and Apple in a Lime Mayonnaise rolled in a Cucumber</i>	25	9
Mousse de foie gras de la Ferme Orléans , gelée de cidre à la framboise poivrée Cidrie Verger Bilodeau , crumble de pain d'épices <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 Ferme Urbaine Ô Champignon , sauce crème à la fleur d'Ail Orléans , servi avec légumes de saison <i>Wild Mushroom in a Flower Garlic Cream Sauce and Puff Pastry, served with Vegetables</i>	28	48
 Burger de porc et boeuf, fromage en grain de Fromagerie de l'Îsle , oignons et poires caramélisés au Belle de Brillet, mayonnaise à la moutarde de Dijon et miel accompagné de chips, Les Croustilles de l'Île d'Orléans et d'une salade du jardin <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> ***Pain sans gluten sur demande extra 2\$ <i>Gluten Free Bread</i>	28	48
 Suprême de poulet, sauce à l'érable du Relais des Pins et cidre de pomme, 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>	30	50
 Ravioli à la courge butternut Farine Basilic , beurre blanc à la sauge, Confit d'oignons et de courge de la Ferme Le Bunker et fromage parmesan <i>Ravioli Stuffed with Butternut Squash in a Sage Cream Sauce and Parmesan Cheese</i> ***Penne sans gluten disponible - <i>Gluten Free Penne available</i>	33	53
 Boudin noir poêlé sauce aux 2 gadelles de la Ferme du Capitaine flan de maïs, accompagné de légumes de saison et pommes de terre <i>Black Pudding in a Currant Vinegar Sauce and Corn Pudding. Served with Vegetables and Potato</i>	35	55
 Buddha Bol; pois chiche, maïs séchés, choux rouge mariné à l'ail noir, concombre carotte, fraise Ferme Léonce Plante , avocat, salsa épicée, salade, riz brun,  graines de tournesol, sauce tahini et sirop d'érable du Relais des Pins <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>	36	56
 Jarret d'agneau du Québec, sauce à l'ail noir de Balsaï et romarin, accompagné de légumes de saison et pommes de terre <i>Lamb Shank in a Black Garlic and Rosemary Sauce, Served with Vegetables and Potato</i>	47	67
<p>Arrivage de poisson à l'inspiration du Chef <i>Catch of the Day, Chef's Selection</i></p>	Prix du marché <i>Market Price</i>	
<p>Grillade selon l'inspiration du Chef *** Valide le soir seulement <i>Grilled Meat of the day, Chef's Selection *** Available for dinner only</i></p>	Prix du marché <i>Market Price</i>	

Assiette à partager - Platter to share

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

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