

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <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<br>de cidre de pomme de <b>Cidrerie Verger Bilodeau</b><br> <i>Summer Salad (cucumber, tomato, corn, soft pepper) with Apple Cider Vinegar</i>                                                                                                                                                                                                 | 13                     |                     |
|  Mousse de foie de volaille de la <b>Ferme Orléans</b> au cassis madérisé de <b>Cassis Monna et filles</b> , confit d'oignons et chutney de fruits<br><i>Chicken Liver Pâté with Blackcurrant Liquor, Onion Jam and Wildberry Chutney</i>                                                                                                                                                                                                                                                                      | 16                     |                     |
|  Salade de betteraves jaunes, épinards, fromage de chèvre <b>Ferme Audet</b><br>pacanes caramélisées au miel <b>Les Ruchers de l'Île</b> et vinaigrette balsamique<br> <i>Fresh Yellow Beet and Spinach Salad, Local Goat Cheese, Caramelised Pecan with Honey and Balsamic Vinegar Dressing</i>                                                                                                                             | 17                     |                     |
|  Carpaccio de truite fumée de <b>notre fumoir</b> , mousse de fromage mascarpone<br>à l'estragon, compote de <b>petits fruits</b> au thé framboise et hibiscus<br><i>House Smoked Trout Carpaccio, Tarragon Mascarpone Cheese Mousse, Berry Compote with Raspberry and Hibiscus Tea</i>                                                                                                                                                                                                                        | 21                     | 5                   |
|  Chèvre chaud de la <b>Ferme Audet</b> , garniture aux canneberges séchées,<br>sirop d'érable du <b>Relais des Pins</b> , amaretto Avril et croquants d'amandes<br> <i>Island Warm Goat Cheese, Sundried Cranberry, Maple Syrup, Amaretto and Almonds</i><br> Suggestion : <b>Verre</b> : Nouvelle-Zélande, Sauvignon blanc, Kim Crawford | 21                     | 5                   |

# Plats Principaux – Main Course

Prix à la carte

Table d'hôte

 Polpettes végétaliennes, farcies de fauxmage, sauce marinara accompagné **31** **51**  
de pâte tagliatelle à l'huile verte **Fines herbes par Daniel** et légumes de saison  
*Vegan Meatball, stuffed with Vegan Cheese and Marinara Sauce,*  
*served with Herbs Oil Pasta and Vegetables*

 Suprême de poulet, sauce à l'érable du **Relais des Pins** **32** **52**  
accompagné de légumes de saison et pommes de terre  
*Breast of Chicken in a Maple Sauce, served with Vegetables and Potato*

 Boudin noir, pommes, lardons, sauce gastrique au vinaigre de sève d'érable **37** **57**  
**Vinaigrierie 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*

Tagliatelles au canard confit de la **Ferme Orléans**, champignons nobles **42** **62**  
**La Botte Champignonnière**, huile de truffe, demi-glace crémeuse, réduction de porto  
*Tagliatelle Pasta with Duck Confit, Wild Mushrrom, Truffle Oil*  
*in a Creamy Port reduction and Demi-glace Sauce*

 Joue de bœuf braisée, sauce au romarin **Fines Herbes par Daniel**, **50** **70**  
Purée de carotte beurre noisette, légumes de saison et pommes de terre  
*Braised Cheek Beef, Rosemay Sauce, Carrot Puree, served with Vegetables and Potato*

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

Prix du marché  
*Market Price*

 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 et fruits proviennent majoritairement de la **Ferme Jacques Coulombe et fils**,  
**Ferme Léonce Plante** provides our fruits and 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

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

## 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 |      | 12  |

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