



#1 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

Pizzetta sur pâte feuilletée au canard effiloché, légumes et fromage et sauce BBQ

-----

POTAGE

Velouté de courgettes et carottes, soupçon de gingembre frais

-----

PLATS PRINCIPAUX

CHOISIR SEULEMENT DEUX CHOIX PARMIS LES TROIS PROPOSÉS

- a) Poulet général tao sur riz aux légumes
- b) Côtes levées de porc accompagnées de frites et d'une salade du chef
- c) Burger de porc Beurivage à la façon Bouche Bée (laitue, bacon croustillant et sauce côtes levées maison), accompagné de frites sel et poivre et d'une salade César

-----

DESSERT

Gâteau au sirop d'érable

-----

Café, thé, tisane

---

37,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 16,95\$

Taxes et pourboire non-inclus

**Septembre 2022**



# 2 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

Won ton de porc, sauce au prune et citrouille, salade de légumes et vinaigrette maison

-----

POTAGE

Crème de carotte, fenouils et tombée de poireaux grillés

-----

PLATS PRINCIPAUX

a) Pot en pot des Îles de la Madeleine à la façon Bouche Bée

b) Escalope de poulet, sauce aux champignons à la crème, accompagnée de riz aux légumes et d'une salade du chef

-----

DESSERT

Petit pot Masson du chômeur à l'érable

-----

Café, thé, tisane

---

39,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 16,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



# 3 – TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Tagliatelles, sauce veloutée aux asperges et parmesan
- b) Rouleaux frits d'effiloché de porc, sauce balsamique et érable

-----

POTAGE

Crème du potager

-----

PLATS PRINCIPAUX

- a) Ballotine de poulet farcie aux légumes, sauce crémeuse au fromage Bergeron, accompagné de riz aux légumes et d'une salade du chef
- b) Longe de porc, sauce au beurre de pommes, légumes de saison et pommes de terre grillées

-----

DESSERT

Éclair à la crème pâtissière au citron, chocolat blanc et zestes de citron confits

-----

Café, thé, tisane

---

44,75\$

Enfant de 11 ans et moins : 16,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



# 4 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Croquette de fromage, sauce au moût de pommes
- b) Verrine de crevettes, pétoncles et melons d'eau

-----

POTAGE

Velouté de choux-fleurs

-----

PLATS PRINCIPAUX

- a) Filet de porc du Breton, sauce au porto et canneberges, accompagné de légumes de saison et de pommes de terre
- b) Pavé de saumon, salsa de maïs et mangue, sauce crémeuse au vin blanc, accompagné de riz aux légumes et d'une salade du chef

-----

DESSERT

Tiramisu maison

-----

Café, thé, tisane

---

46,50\$

Enfant de 11 ans et moins : 16,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



# 5 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Tartare de betteraves au bacon, pommes et pacanes rôties à l'érable
- b) Fondant de brie, caramel à la bière et poire pochée

//////////

POTAGE

Crème de brocolis, choux-fleurs et citrouilles rôties au miel

//////////

PLATS PRINCIPAUX

- a) Poitrine de poulet farcie au filet de porc mariné, sauce au cidre de pommes, accompagnée de pommes de terre du chef et de légumes
- b) Filet mignon, sauce vin rouge et grains de poivre, accompagné de pommes de terre du chef et de légumes

//////////

DESSERT

Choux à la crème pâtissière à l'érable

//////////

Café, thé, tisane

---

48,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 17,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



# 6 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Planche de fromage Bergeron, rilette de lapin, croûtons, fruits et saucisse maison de porc  
Beaurivage
- b) Crabe cake, mayonnaise citronnée et salade

.....

POTAGE

Crème de rutabaga aux poires et croûtons gratinés au Louis Cyr

.....

PLATS PRINCIPAUX

- a) Carré de porc mariné, sauce à l'Acérum du Domaine Small, légumes de saison et pommes  
de terre du chef
- b) Bavette de bœuf, sauce vin rouge aux baies de genièvre, légumes de saison et pommes de  
terre du chef

.....

DESSERT

Roulé au fromage, pommes confites, caramel et pacanes grillées

.....

Café, thé, tisane

---

48,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 17,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



# 7 -TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Feuilleté de canard aux poires et pommes à la cardamome
- b) Grilled cheese maison aux trois fromages Bergeron et salade de pommes vertes

-----

POTAGE

Velouté de courge butternut et ses amandes grillées

-----

PLATS PRINCIPAUX

- a) Suprême de poulet à la bière blanche et moutarde de Dijon, légumes de saison et pommes de terre du chef
- b) Braisé de joue de porc à la bière rousse (Völuspa, Miellerie St-Patrice), légumes de saison et pommes de terre du chef

-----

DESSERT DU CHEF

Tartelette au sirop d'érable et crème anglaise à la vanille

Café, thé et tisane

---

49,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 18,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



# 8 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Rillettes de canard, marmelade de carotte à l'orange
- b) Accras de poulet frit à la bière blanche

-----

POTAGE

Crème d'oignons à la bière brune

-----

PLATS PRINCIPAUX

- a) Ravioli maison au lapin et foie gras
- b) Faux filet au jus corsé, sauce au porto et grains de poivre, légumes de saison et pommes de terre du chef

-----

DESSERT

Gâteau aux carottes et sauce crémeuse au rhum brun

Café, thé, tisane

---

55,00\$

Enfant de 11 ans et moins : 19,95\$

Taxes et pourboire non-inclus





# 9 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Ravioli au canard et sa sauce au grand Marnier
- b) Tartare de pétoncles et pommes grenades

-----

POTAGE

Velouté de poireaux du Potager Therrien

-----

PLATS PRINCIPAUX

- a) Bœuf Wellington, sauce au Whiskey, légumes de saison et pommes de terre du chef
- b) Linguine à la bisque de homard et pétoncles citronnées aux herbes

-----

DESSERT

Gâteau mousse aux framboises et chocolat blanc

Café, thé, tisane

---

65,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 22,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



#10- TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Salade de crevettes et mayonnaise citronnée
- b) Tataki de bœuf aux champignons de Paris et à la fleur de sel

-----

POTAGE

Crème de maïs et bacon

-----

PLATS PRINCIPAUX

- a) Joue de bœuf sauce bordelaise, purée de légumes racines et pommes de terre du chef
- b) Magret de canard Goulu, sauce au caramel et fonde de canard, pommes de terre du chef et légumes

-----

DESSERT

Tartelette au beurre, poires confites et fromage Mascarpone  
Café, thé, tisane

---

65,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 22,95\$

Taxes et pourboire non-inclus