

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

ENTRÉES

Choisir une entrée parmi les suggestions suivantes pour tout le groupe :

- A) Wonton au porc ou au poulet avec sauce aux prunes et citrouille 7.50 \$
- B) Feuilleté d'épinards avec sauce au vin blanc 7.50 \$
- C) Beignet aux deux saumons avec mayo épicée maison et salade de roquette 7.75 \$
- D) Accras de morue, sauce créole (ou mayo maison) avec salade de roquette et d'avocat 7.75 \$
- E) Fondue parmesan fait maison, salade mesclun et vinaigrette 7.75 \$
- F) Brie avec verdurette, pacanes rôties à l'érable, croûtons et fruits frais 7.75 \$
- G) Calmar frit avec aïoli, roquette et citron 8.00 \$
- H) Salade tiède de canard, épinards et amandes rôties avec vinaigrette balsamique et sirop d'érable 8.25 \$
- I) Feuilleté de canard aux pommes et poires confites avec sauce à la cardamome 8.50 \$
- J) Tartare de saumon, salade de roquette avec vinaigrette à la lime et croûtons 8.50 \$
- K) Gaufre salée aux épinards et brie, saumon fumé avec garniture de crème à la ciboulette 10.50 \$
- L) Ravioli de lapin (Beaurivage) avec sauce crèmeuse à la bière blonde (Oxymore) 12.00 \$
- M) La planche de trois fromages avec rillettes de canard accompagnée de pacanes, fruits, croûtons et verdurette 12.50 \$
- N) Lobe de foie gras sauté aux pommes allumettes au calvados avec croûtons 12.50 \$
- O) Arancinis au cheddar, sauce marinara avec tomates séchées, oignon rouge et vinaigrette maison 12.50 \$

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Choisir un potage ou une soupe parmi les suggestions suivantes pour tout le groupe :

Pain et beurre fourni

A) Crème de légumes 6.50 \$

B) Crème de rutabaga et poires 6,50 \$

C) Chaudrée de chou-fleur au maïs 6.50 \$

D) Velouté de courge au brie et prosciutto rôti 7.75 \$

E) Le parmentier au chou-fleur, poireaux au cheddar jaune 7.75 \$

F) Potage aux carottes et à la courge avec graines de citrouilles rôties 8.00 \$

G) Velouté de poireaux (du Potager Therrien) aux pommes 8.00 \$

H) Velouté de tomates fraîches et poivrons rôties avec croûton au parmesan 8.50 \$

I) Velouté de patate douce avec garniture de chorizo 8.50 \$

J) Crème de panais, de carottes, de courge butternut et aux poires avec confit à l'érable (de la Ferme JR) 8.75 \$

K) Crème d'oignon à la bière brune et au croûton de parmesan 8.75 \$

L) Soupe au boeuf (de la Ferme Jersbi) effiloché à la bière rousse (Oxymore) avec croûton gratiné au fromage Bergeron Louis Cyr 9.50 \$

POTAGES

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Choisir un repas principal parmi les suggestions suivantes pour tout le groupe :

A) Poulet toscane au pesto de tomates séchées sur pâte, accompagné d'une salade du Chef 24.99 \$

B) Brochette de poulet avec sauce à la bière blanche (Oxymore), servi avec riz pilaf et salade César 25.99 \$

C) Poulet général tao avec sauce à la thaïe, légumes grillés, servi sur vermicelles 25.99 \$

D) Joue de porc braisée avec sauce demi-glace à la bière brune, patate pilée, légumes 26.99 \$

E) Longe de porc fumée avec sauce au whisky à l'érable, patates et légumes 26.99 \$

F) Filet de porc avec sauce balsamique et sirop d'érable, patates dauphinoises et légumes 26.99\$

G) Suprême de poulet avec sauce crémeuse aux herbes, patate du Chef et légumes 27.99 \$

H) Linguine avec sauce de la mer (crevettes, pétoncles, homard, sauce vin blanc, ail et crème) accompagné d'une salade du Chef 30.99 \$

I) Saumon d'Atlantique avec sauce aux agrumes sur riz aux légumes accompagné d'une salade du Chef 31.99 \$

J) Pot-en-pot des îles de la Madeleine à la façon Bouche Bée (pâte feuilletée avec crevettes, pétoncles, homard) 32.99 \$

K) Bavette de boeuf (cuisson médium) avec sauce au vin rouge, patates et légumes 32.99 \$

L) Escalope de veau avec sauce forestière, pomme de terre rôties aux herbes et légumes 34.99 \$

M) Carré de porc avec sauce à l'accérum (du Domaine Small), accompagné de patates et légumes du chef 35.99 \$

N) Parpadelles au boeuf effiloché (de la Ferme Jersbi) au jus, échalottes françaises, vin blanc, crème, ail, parmesan, roquette et ciboulette 38.99 \$

O) Filet mignon de boeuf 6 oz avec sauce au poivre, patates garnies et légumes 39.99 \$

P) Joue de boeuf confite au gras de canard avec sauce bordelaise, purée de légumes racines et pomme de terre de la Bouche Bée 39.99 \$

Q) Côte de boeuf au jus cuit à basse température durant 24 heures, patate au four gratinée et légumes 40.99 \$

R) Maigret de canard (Canard Goulu), sauce à l'argousier, gratin de pommes de terre au fromage Louis Cyr, bouquet de légumes 45.99 \$

PLATS

PRINCIPAUX

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Choisir un dessert parmi les suggestions suivantes pour tout le groupe :

- A) Gâteau d'anniversaire (vanille ou chocolat ou érable) 7.25 \$
- B) Crème brûlée au citron 7.25 \$
- C) Panna cotta à l'érable et à la liqueur d'érable (de la Vallée Bleue) 7.25 \$
- D) Crème brûlée à l'érable 7.50 \$
- E) Gâteau aux carottes avec mousse au chocolat blanc et sauce au rhum brun 7.50 \$
- F) Gâteau expresso et amandes grillées 7.50 \$
- G) Chou à la crème, crème anglaise et fruits frais 7.50 \$
- H) Gâteau Red Velvet au fromage à la crème 7.50 \$
- I) Shortcake aux fruits 7.50 \$
- J) Brownies caramel et chocolat blanc, avec sauce au caramel à fleur de sel et crème glacée 7.75 \$
- K) Gâteau reine Elizabeth avec sauce au rhum et crème glacée 7.75 \$
- L) Pouding aux fraises, rhubarbes et bleuets avec crème glacée 7.75 \$
- M) Crème brûlée au chocolat et sucre d'érable 8.00 \$
- N) Brownies au chocolat avec crème glacée et coulis au chocolat à l'érable 8.25 \$
- O) Éclair au chocolat avec coulis de framboises 8.25 \$
- P) Tartelette de mousse au chocolat avec coulis de fruits et fruits frais 8.50 \$
- Q) Tartelette au sirop d'érable avec crème anglaise 8.50 \$
- R) Mille-feuille à la vanille 8.75 \$
- S) Gâteau au fromage à l'érable et pacanes 8.75 \$

DESSERTS