

## TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

### ENTRÉES

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

- A) Salade de pomme et fromage avec vinaigrette à la framboise 7.00 \$
- B) Feuilleté de poireaux avec sauce au vin blanc 7.50 \$
- C) Accras de poulet, sauce créole (ou mayo maison) avec salade de roquette et d'avocat 7.75 \$
- D) Fondue parmesan fait maison, salade mesclun et vinaigrette 7.75 \$
- E) Brie avec verdurette, pacanes rôties à l'érable, croûtons et fruits frais 7.75 \$
- F) Assiette antipasto (charcuteries (2 saveurs), fromage, cornichons, olives, salade et croûtons) 8.00 \$
- G) Salade tiède de canard, épinards et amandes rôties avec vinaigrette balsamique et sirop d'érable 8.25 \$
- H) Feuilleté de canard aux pommes et poires confites avec sauce à la cardamome 8.50 \$
- I) Tartare de saumon, salade de roquette avec vinaigrette à la lime et croûtons 8.50 \$
- J) Rillettes de canard et de porc avec confit d'oignon au vin rouge 8.50 \$
- K) Wellington de foie gras de canard à la pomme et calvados 12.50 \$
- L) La planche de trois fromages avec rillettes de canard accompagnée de pacanes, fruits, croûtons et verdurette 12.50 \$
- M) Crêpe farcie de mousse de saumon et fromage de chèvre à la ciboulette et roquette avec vinaigrette citronnée 12.50 \$
- N) Arancinis au cheddar, sauce marinara avec tomates séchées, oignon rouge et vinaigrette maison 12.50 \$

## TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

### POTAGES

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, poires et sirop d'érable 6,50 \$

C) Crème de champignons et croûtons croustillants 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 au lait de coco 8.00 \$

G) Velouté de poireaux (du Potager Therrien) et céleri-rave 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 \$

## 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 riz aux légumes, accompagné d'une salade du Chef 25.99 \$
- B) Brochette de poulet avec sauce à la bière blanche (Oxymore), servi avec riz pilaf et salade César 26.99 \$
- C) Osso buco au porc, riz et salade du chef 26.99 \$
- D) Poitrine de poulet avec sauce crémeuse aux champignons au vin blanc et parmesan 27.99 \$
- E) Longe de porc fumée avec sauce au whisky à l'érable, patates et légumes 27.99 \$
- F) Filet de porc avec sauce balsamique et sirop d'érable, patates dauphinoises et légumes 27.99\$
- G) Suprême de poulet avec sauce crémeuse aux herbes, patate du Chef et légumes 28.99 \$
- H) Bavette de boeuf (cuisson médium) avec sauce au vin rouge, patates et légumes 29.99 \$
- I) Lasagne aux fruits de la mer (crevettes, pétoncles, sauce vin blanc, ail et crème) accompagné d'une salade du Chef 30.99 \$
- J) Saumon d'Atlantique avec sauce aux agrumes sur riz aux légumes accompagné d'une salade du Chef 32.99 \$
- K) Pot-en-pot des îles de la Madeleine à la façon Bouche Bée (pâte feuilletée avec crevettes, pétoncles, homard) 33.99 \$
- L) Escalope de veau avec sauce forestière, pomme de terre rôties aux herbes et légumes 36.99 \$
- M) Carré de porc avec sauce à l'accérum (du Domaine Small), accompagné de patates et légumes du chef 36.99 \$
- N) Filet mignon de boeuf 6 oz avec sauce au poivre, patates garnies et légumes 42.99 \$
- O) Joue de boeuf confite au gras de canard avec sauce bordelaise, purée de légumes racines et pomme de terre de la Bouche Bée 42.99 \$
- P) Filet mignon 4 oz, brochettes de crevettes (2), riz et patates rissolées, salade 43.99 \$
- Q) Côte de boeuf au jus cuit à basse température durant 24 heures, patate au four gratinée et légumes 45.99 \$
- R) Maigret de canard (Canard Goulu), sauce à l'argousier, gratin de pommes de terre au fromage Louis Cyr, bouquet de légumes 46.99 \$

## 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) Pouding aux bleuets et au chocolat avec crème glacée 7.25 \$

C) Carré à la framboise et crème glacée 7.25 \$

D) Gâteau expresso et amandes grillées 7.50 \$

E) Chou à la crème, crème anglaise et fruits frais 7.50 \$

F) Gâteau aux carottes avec mousse au chocolat blanc et sauce au rhum brun 7.75 \$

G) Gâteau Red Velvet au fromage à la crème 7.75 \$

H) Shortcake aux fruits 7.75 \$

I) Gâteau reine Elizabeth avec sauce caramel au rhum et crème glacée 7.75 \$

J) Crème brûlée à l'érable 8.00 \$

K) Crème brûlée au chocolat et sucre d'érable 8.00 \$

L) Brownies au chocolat avec crème glacée et coulis au chocolat à l'érable 8.25 \$

M) Éclair au chocolat avec coulis de framboises 8.25 \$

N) Gâteau à la patate douce et root beer et son caramel 8.50 \$

O) Le petit pot de crème chocolat à la forêt noir 8.50 \$

P) Mille-feuille à la vanille 8.75 \$

Q) Brownies caramel et chocolat blanc, avec sauce au caramel à fleur de sel et crème glacée 8.75 \$

R) Gâteau au fromage aux pacanes grillées à l'érable 8.75 \$

## DESSERTS