



## Les soupes



|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <i>Soupe du jour</i>               | 5.50\$ |
| <i>Crème maraichère aux herbes</i> | 7.95\$ |
| <i>Velouté aux chanterelles</i>    | 8.95\$ |



## Les salades



|   |        |
|---|--------|
| <i>Salade du marché vinaigrette à l'ancienne</i>        | 6.95\$ |
| <i>Salade verte, croûtons au chèvre chaud et thym</i>   | 8.25\$ |
| <i>Salade mixte et son confit de pintade du terroir</i> | 8.95\$ |



## Les entrées



|   |         |
|---|---------|
| <i>Carpaccio de bison avec ses copeaux de parmesan Reggiano</i>           | 7.95\$  |
| <i>Rillettes de pintade (ferme d'Antoine) du terroir et ses marinades</i> | 8.25\$  |
| <i>Crêpes de saumon fumé gratinées</i>                                    | 8.50\$  |
| <i>Assiette de fromages, fruits et noix</i>                               | 8.75\$  |
| <i>Rosace de saumon fumé de notre fumoir, garnitures traditionnelles</i>  | 9.95\$  |
| <i>Pâtes fraîches au basilic, cœurs d'artichauts et tomates séchées</i>   | 11.50\$ |
| <i>Foie gras poêlé au cassis de M. Bissonette</i>                         | 13.50\$ |

*Spécialité de la Vallée du Richelieu : la pintade*



## De la mer



|  |         |
|--|---------|
| Poisson du jour aux fines herbes                             | 19.75\$ |
| Escalope de saumon à l'orange                                | 21.50\$ |
| Crevettes sautées aux agrumes, bisque et vinaigre balsamique | 23.75\$ |



## Les viandes



|  |         |
|--|---------|
| Gigollette de pintade du terroir aux tomates séchées                   | 19.50\$ |
| Suprême de volaille de grain aux fruits secs                           | 20.75\$ |
| Médailon de veau et fromage de chèvre des Capriotes jus au thym        | 21.95\$ |
| Noix de ris de veau forestière à la pomme de glace du Clos Saint-Denis | 22.25\$ |
| Oso-buco de bison à la bordelaise                                      | 22.50\$ |
| Blanc de pintade de la ferme d'Antoine aux chanterelles                | 23.50\$ |
| Sot-l'y-laisse d'autruche à la cardamome                               | 23.95\$ |
| Filet mignon de bœuf flambé, sauce aux cinq poivres                    | 31.50\$ |



## Les desserts



|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Dessert du jour                    | 5.95\$ |
| Crème brûlée au thé vert           | 6.75\$ |
| Nougat glacé sur crème caramélisée | 6.95\$ |
| Crêpes chocolat aux fruits frais   | 7.75\$ |
| Glacé aux trois chocolats          | 8.75\$ |

Menu gourmand 6 services 59.75\$