



Halte Gourmande Menu printemps / été 2010

Entrées

<i>Petite terrine "De Par Chez Nous" compote d'oignons rouges</i>	8.75 \$
<i>Mesclun bio et légumes grillés pesto de coriandre</i>	8.75 \$
<i>Aumônière de feta et dattes sur lit de tomates et son caviar d'olive</i>	8.75 \$
<i>Parfait de foie de pintade et son chutney de raisin</i>	10.00 \$
<i>Cailles rôties au miel de fleurs de pommier et cari</i>	10.00 \$
<i>Ravioli de truite fumée et poireau</i>	10.50 \$
<i>Tian de saumon fumé aux petits légumes et son émulsion</i>	10.50 \$
<i>Mesclun bio de confit de pintade</i>	11.50 \$
<i>Mille-feuilles de pétoncles, truite fumée au parfum des sous-bois</i>	11.50 \$

Potages

<i>Potage vert pré</i>	4.75 \$
<i>Potage crécy à l'orange</i>	4.75 \$
<i>Potage de l'Ardenne (poireau, endive et pomme de terre)</i>	5.50 \$
<i>Vichyssoise</i>	5.75 \$
<i>Gaspacho</i>	6.50 \$

Repas

<i>Coussinet de truite de St-Alexis des Monts, en croûte de tomates séchées, câpre et pignons grillés</i>	21.50 \$
<i>Noisettes de porc au caviar d'olive sauce aux pommes et lardons</i>	22.50 \$
<i>Pavé de saumon de l'Atlantique avec son coulis d'asperge</i>	25.00 \$
<i>Éffiloché d'agneau en robe d'aubergine grillée et aillée</i>	24.00 \$
<i>Onglet de boeuf sauce échalotte</i>	25.00 \$
<i>Suprême de pintade sauce champignons sauvages</i>	27.00 \$
<i>Carré d'agneau en croûte de noix de Grenoble aillé et persillé</i>	28.50 \$
<i>Médallions de veau à la farce crémeuse sauce porto</i>	28.50 \$
<i>Longe de cerf de Boileau sauce de gibier aux baies de genièvre</i>	32.00 \$
<i>Côte de veau rôti et sa tombé de tomates, aubergines au parmesan</i>	35.00 \$

Fromages

<i>Fromage du Québec au choix (Ex. Riopelle, Migneron, l'Amandière, etc.)</i>	8.50 \$
---	---------

Desserts

<i>L'Irrésistible, choco framboise, coulis et petits fruits</i>	7.75 \$
<i>Gâteau pomme bleuet et glace maison à la vanille</i>	7.75 \$
<i>Tarte citron framboise</i>	7.75 \$
<i>et d'autres choix possibles</i>	
<i>Café, thé et infusion</i>	1,75 \$