



## Notre Halte Gourmande

### Nos Entrées

<i>Petite salade verte, poire et chèvre frais le Capri-Cieux</i>	9 \$
<i>Mesclun bio et légumes grillés avec pesto de coriandre</i>	9 \$
<i>Aumônière de feta et dattes sur lit de tomates et son caviar d'olive</i>	9 \$
<i>Petit gratin de zucchini farcis, chorizo et coulis tomate au cheddar fort</i>	10 \$
<i>Trio d'aubergine, grelots au cari et fenouil croquant</i>	10 \$
<i>Salade tiède de poulet de cornouailles avec raisins rouges et son jus</i>	11 \$
<i>Ravioli de truite fumée et poireau</i>	12 \$
<i>Confit de pintade sur betteraves jaunes et fleurs du moment</i>	12 \$
<i>Confit de caïlles sur mesclun bio et poire au porto</i>	13 \$
<i>Cornet de saumon fumé, avocat et crème de xérès</i>	13 \$
<i>Mille-feuilles de pétoncles et truite fumée au parfum des sous-bois</i>	15 \$

### Nos Soupes

<i>Potage aux légumes verts</i>	5 \$
<i>Potage d'endives, poireaux, pomme de terre et sa lime</i>	6 \$
<i>Minestrone alla Giacomo</i>	6 \$
<i>Vichyssoise</i>	6 \$
<i>Gaspacho</i>	7 \$

### Nos Repas

#### Poissons

<i>Cousinet de truite de St-Alexis des Monts, tomates séchées, câpres et pignons grillés</i>	23 \$
<i>Rouelle de saumon de l'Atlantique cuit à l'unilatéral et herbes salées</i>	25 \$
<i>Cannelloni aux fruits de mer gratiné sauce vin blanc et pleurotes</i>	26 \$

#### Viandes et gibiers

<i>Onglet de boeuf sauce échalote</i>	24 \$
<i>Navarin d'agneau printanier</i>	24 \$
<i>Éffiloché d'agneau en robe d'aubergine grillée et ail confit</i>	25 \$
<i>Pastilles de filet de veau croustillant sauce fromagée</i>	26 \$
<i>Suprême de pintade de Saint-Antoine sauce champignons sauvages de la Gaspésie</i>	28 \$
<i>Médaille de filet de veau de grain du Québec sauce porto</i>	29 \$
<i>Carré d'agneau du Bas du Fleuve en croûte de noix et persil</i>	33 \$
<i>Médaille de cerf de Boileau sauce aux baies de genièvre et coriandre</i>	33 \$
<i>Côte de veau rôtie, risotto champignons sauvages et sauce gibier au bleu d'Élisabeth</i>	37 \$

*Tous nos repas sont accompagnés de légumes frais et variés selon les différentes disponibilités de la saison*

suite...

**Être reçu**  
tout simplement

### *Nos fromages du Québec*

<i>Le Riopelle de l'Isle (Société Coopérative Agricole de l'Isle-aux-Grues, Chaudière-Appalache) 20g</i>	5 \$
<i>Le Pizy (Fromagerie La Suisse Normande, St-Roch de l'Achigan, Lanaudière) 20g</i>	5 \$
<i>Alfred le fermier (Fromagerie La Station, Compton, Canton de l'est) 20g</i>	5 \$
<i>Le Comtomme (Fromagerie La Station, Compton, Canton de l'est) 20g</i>	5 \$
<i>Le Gré des Champs (Fromagerie Au gré des champs, St-Jean-sur-Richelieu, Montérégie) 20g</i>	5 \$
<i>Le Monnoir (Fromagerie Au gré des champs, St-Jean-sur-Richelieu, Montérégie) 20g</i>	5 \$
<i>Le Bleu d'Élizabeth (Fromagerie du Presbytère, Sainte Élizabeth de Warwick, Centre-du-Québec) 20g</i>	5 \$
<i>Le Capri-Cieux (Fromagerie La ferme Mes Petits Caprices, St-Jean-Baptiste de Rouville, Montérégie) 20g</i>	5 \$
<i>Assiette de trois choix de fromages 60g</i>	12 \$
<i>Tous sont servis avec un fruit et noix.</i>	
<i>Pains de qualité, beurre et eau de source sont inclus à volonté pour tous.</i>	

---

### *Nos Desserts*

<i>Sorbets (différents choix)</i>	6 \$
<i>Salade de fruits et sirop d'érable</i>	7 \$
<i>Tartelette citron et meringue</i>	7 \$
<i>Clafoutis de fraise et menthe</i>	7 \$
<i>Renversé pomme-bleuet et glace vanille maison</i>	8 \$
<i>L'Irrésistible, choco framboise, coulis et petits fruits</i>	8 \$
<i>Mousse de chocolat noir et jus de framboise</i>	8 \$
<i>Sabayon avec fruits frais au Grand Marnier</i>	9 \$
<i>D'autres choix sont possibles selon les arrivages des fruits saisonnier</i>	
<i>Pour les occasions spéciales des gâteaux sont aussi disponibles</i>	

---

### *Nos breuvages chauds et froids*

<i>Thés, café régulier et infusions</i>	2 \$
<i>Expresso simple ou allongé</i>	2.75 \$
<i>Expresso double</i>	3.75 \$
<i>Cappuccino et Café latté</i>	4.25 \$
<i>Lait, jus orange, pomme, canneberge, etc.</i>	2.50 \$
<i>Boissons gazeuses</i>	2.50 \$
<i>Eau minérale</i>	2.50 \$
<i>Cidre, mousseux et bière non-alcoolisés</i>	3.50 \$

---

*Une réservation et une approbation du chef est nécessaire pour que vos choix soient confirmés. Vous devez en faisant votre réservation, faire un seul choix pour chacun des services, sauf pour le repas principal où 2 choix différents peuvent être servis. Vous pouvez choisir entre 3, 4 ou 5 services. Taxes et service sont en supplément. Pour tous les groupes, le service (15% avant taxes), sera ajouté automatiquement à la facture. Pour une occasion spéciale, il est possible de faire un devis. Nous privilégions l'exclusivité de la salle pour chaque groupe (sauf pour les soupers-spectacle). Des menus pour enfants sont disponibles sur demande en réservant.*