

BISTRO

Menu tapas à partager

TAPAS

HAUT DE CUISSE DE PINTADE

Sauce chimichurri, salade d'orge façon taboulé \$ 24

ONGLET DE BOEUF

Aligot, jus de boeuf au thé du labrador, topinambours \$ 25

PAIN NAAN AU CANARD

Canard effiloché, crème fraîche à l'érable, confit d'oignons, roquette et gruyère \$ 24

GRAVLAX DE SAUMON

Betterave compressée, miel, pollen, feuille de riz frit, pomme verte \$ 20

BURRATA

Confiture de camerises et basilic, tomates cerise, huile d'olive, toast et amandes \$ 18

CAVATELLI AGLIO E OLIO

Cavatelli maison, huile de homard, homard, flocons de piment, ail, parmesan, persil \$ 25

CÉVICHÉ DE PÉTONCLE

Tomates, concombre, argousier, oignon rouge, tostadas \$ 22

RIS DE VEAU

Champignons Les chapeaux gourmands, croûtons de pain, crème, fond de veau \$ 22

ASPERGES POÊLÉES

Asperges poêlées, Oka, vinaigrette aux noix, oeuf au plat, pain au lait et roquette \$ 17

REPAS 6 SERVICES

Six services au choix du chef pour deux personnes, comprenant un plateau à partager, quatre tapas et le dessert \$ 150

À PARTAGER

PLATEAU DE CHARCUTERIES

Sélection de quatre charcuteries accompagnées de moutarde à l'érable, cornichons maison et gel de bière noire \$ 27

ANTIPASTO

Hummus maison, carottes nantaises glacées à l'érable, betteraves marinées, concassé de noix \$ 25

PLATEAU DE FROMAGES

Sélection de trois fromages d'ici, gel de fraise, confiture de fraises, crumble de noisettes \$ 27

LES À-CÔTÉS

PAIN ET DES RÊVES

Accompagné d'un beurre composé \$ 5

FRITES

Frites servies avec un sel aux algues de Gaspésie et parmesan \$ 7

LÉGUMES DU MOMENT

Légumes du moment sautés au beurre \$ 8

SALADE DU MOMENT

Salade composée de légumes de saison \$ 9

AVERTISSEMENT

Certains plats peuvent contenir ou être entrés en contact avec des allergènes. Nous ne pouvons donc pas garantir l'absence d'allergènes dans votre assiette.

NOS PRODUCTEURS

ÉRABLIÈRE MAURICE JEANNOTTE

MARCHÉ AU PAS MARAÎCHER INC.

Ferme maraîchère située à Yamaska

AUX JARDINS COLORÉS

Ferme maraîchère située à Sainte-Cécile-de-Milton

MARAÎCHERS JU-LU ENR.

Aspergeries située à Saint-Antoine sur Richelieu

LES PRODUITS D'ANTOINE

Producteur de volaille situé à Saint-Antoine sur Richelieu

MIELLERIE GAUVIN

Producteur de miel et produits dérivés de l'abeille situé à Saint-Hyacinthe

DU PAIN ET DES RÊVES

Boulangerie artisanale située à Sainte-Julie

CHARCUTERIE LE PORC ÉPIQUE

Charcuterie artisanale située à Laval

LES CHAPEAUX GOURMANDS

Producteur de champignons gourmets situé à Saint-Mathias-sur-Richelieu

VERGER CAMMIA

Producteur de camerises situé à Rougemont

LES ARGOUSIERS STE-CHRISTINE

Producteur d'argousiers situé à Sainte-Christine

DESSERTS

CHOU AUX CAMERISES

Choux garni d'une crème glacée au sapin beaumier et d'une confiture de camerises \$ 12

BARRE S'MORES À NOTRE FAÇON

Crémeux au chocolat, rhubarbe compressée, gel de fraise et mélilot, chutney de fraises et rhubarbe, crumble de graham \$ 10

TARTELETTE POIVRE DES DUNES

Crème chantilly, confiture d'argousiers \$ 13

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SPÉCIALISÉ

Espresso, mokaccino, moka cappucino, latté ou chocolat chaud \$ 5

THÉ OU TISANE \$ 3

ESPRESSO MARTINI

Vodka, saint-crème, espresso \$ 12

CAFÉ ALCOOLISÉ

Informez-vous à votre serveur pour nos nombreuses possibilités. \$ 10