



MENU À EMPORTER / TAKE OUT MENU

Ouvert tous les vendredis et samedis soirs
Ouvert tous les soirs pendant les vacances:
26 Février - 6 Mars ; 12 Mars - 20 Mars
Pour passer une commande vous devez appeler au
450-538-3212

Entrée / Starter

Potage de courge butternut. 5\$
(Butternut soup)

Frites et Mayonnaise Maison. 5\$
(House fries)

Salade César. 9\$
Salade romaine et frisée, chips de pancetta, fromage lyndsay, croûtons
(Romain lettuce, croutons, pancetta, parmesan and cesar sauce)

Plat / Dish

Plat du jour (voir ardoise ou nous appeler). prix variable
Dish of the day (see slate or call us). price varies

Pizza 10" Margherita. 10\$
Sauce tomate, mozzarella bocconcini, basilic frais et huile d'olive
(Tomato Sauce, bocconcini mozzarella, fresh basil and olive oil)

Pizza 10" Montagnarde. 15\$
Sauce crème, fromage suisse, bacon, champignons, fromage à raclette, origan
(Creme Sauce, swiss cheese, bacon, mushrooms, raclette cheese, origano)

Salade César. 15\$
Poitrine de poulet grillée, salade romaine et frisée, chips de pancetta, fromage lyndsay, croûtons
(Grilled chicken breast, romain lettuce, croutons, pancetta, parmesan and cesar sauce)

Tartiflette. 20\$
Fromage l'origine de Charlevoix, lardons, oignons caramélisés, pommes de terres
(Cheese l'origine de Charlevoix, bacon, caramelized onions, potatoes)

Planche Dégustation (prix par personne - min. 2 personnes). 32\$
Rillettes de saumon fumé, prosciutto, pancetta, fromages Jersey royal et lachèvrotière, confiture d'échalotes et bacon,
marinades, pain de campagne
price per person - min. 2ppl. (Smoked salmon rillette, prosciutto, pancetta, jersey royal and lachèvrotière cheese, bacon & onion jam, marinade, country bread)

Kit Raclette (prix par personne - min. 2 personnes). 19\$
Fromage à raclette, prosciutto et pancetta, pommes de terres grelot
price per person - min. 2ppl (Raclette cheese, prosciutto and pancetta, diced potatoes)

Dessert

Citron, miel et sarrasin . 6\$
Crèmeux au citron, meringue italienne au miel, sablé sarrasin
(Lemon cream, Italian honey meringue, buckwheat sablé)

Dessert du jour. 6\$
(dessert of the day)



CARTE DES VINS WINE MENU

ROUGE (RED)

Léon courville (750ml) Vidal, Québec. 19\$

Pascal Bouchard (750ml) 100% pinot noir, Bourgogne, France. 35\$ Parrallèle

45 (750ml) Côte du Rhône, France. 22\$

BLANC

Léon courville (750ml) Vidal, Québec. 19\$

Pascal Bouchard (750ml) 100% Chardonnay, Chablis, Bourgogne, France. 30\$

Weingut Tinhof (750ml) Neuburger, Autriche. 26,50\$

BIÈRE

Boréal (341ml). 6\$

Blonde 4.5%, Dorée 4.8%, Rousse 5%, Noir 5.5%

Dunham (473ml). 9\$

Pale Ale 5.6%, Black IPA 5.7%

Farnham (473ml). 8\$

Bitter 5%, IPA 6%