

Tapas



Bruschettas aux tomates et basilic avec parmesan frais

Tomato and basil bruschettas with fresh parmesan

6

Hoummos avec croustilles de maïs et pain pita frais

Hummus served with fresh pita and corn chips

7

Croustilles de maïs avec salsa maison

Corn chips with homemade salsa

7

Portobellos grillés à la fleur d'ail et au parmesan frais

Grilled portobello mushrooms with garlic scape and fresh parmesan

8

Saucisse de bison au vin rouge grillée de la Ferme Takwânaw et moutarde au miel

Grilled Takwânaw Farm red wine bison sausage with honey mustard

8

Croustillants de pâte phyllo au brie, ananas et salami de Gênes

Phyllo pastries with Brie, pineapple and Genoa salami

8

Tatin à la poire et au chèvre chaud

Pear and goat cheese tatin

8

Terrine de caribou et lièvre aux pommes et au calvados, accompagnée d'un confit d'oignons, porto et érable, servie avec des biscottes

Caribou, wild rabbit, apple and calvados terrine, with a side of onion, port and maple confit, served with biscotti

8

Entrées

Appetizers



Soupe du jour

Soup of the day

6

Salade verdurette

Green salad

7

Salade de vermicelles à l'orientale

Oriental vermicelli salad

8

Salade de magret de canard fumé et sa réduction de balsamique blanc aux agrumes

Smoked duck breast salad with a citrus white balsamic reduction

10

Croustillant d'escargots au fromage bleu et portobello

Escargots in phyllo cups with blue cheese and portobello

10

Moules à la vapeur avec choix d'une sauce :

Safranée au vin blanc ou Bière aux pommes et cheddar âgé Old Amsterdam

Steamed mussels with choice of one sauce:

White wine and saffron or Apple beer and Old Amsterdam aged cheddar

13

Carpaccio de filet mignon au poivre long, huile de porcini et fromage pecorino

Carpaccio of long pepper filet mignon, porcini oil and pecorino cheese

16

Saumon fumé de la Boucanerie Chelsea

Chelsea Smokehouse smoked salmon platter

17

Fromages

Cheese



Le sorcier de Missisquoi (Québec)

Fromage de lait de vache pasteurisé à pâte demi-ferme et cendrée
à la façon d'un Morbier.

Texture souple et crémeuse avec de douces notes de noisettes.

Pasteurized cow's milk semi-soft cheese ashed in true Morbier style.

Creamy texture with delicate nutty undertones.

7

La Tomme du Manoir au cidre de pomme (Québec)

Fromage de lait de vache pasteurisé à pâte demi-ferme lavée au cidre de pomme.
Arômes de lait et de noisettes avec une note de fleurs de pommier.

Pasteurized cow's milk semi-soft cheese washed in apple cider.

Evokes both the aroma and taste of milk and hazelnuts as well as a trace of apple blossoms.

7

Nazareth Light (Belgique)

Fromage de lait de vache pasteurisé à pâte demi-ferme.
Un fromage unique qui rappelle le fromage Suisse, mais plus goûteux avec
ses arômes fruités de pommes et de mangues.

*Pasteurized cow's milk semi-firm cheese. Resembling a Swiss, this beauty
has a unique taste with its light fruity flavour of apples and mangoes.*

7

Brie Philippe Premier (France)

Fromage de lait de vache pasteurisé double-crème à pâte molle
avec une croûte affinée en surface.

Brie ultra crémeux d'une délicatesse et d'une onctuosité qui fond en bouche.

Pasteurized cow's milk cheese with ripened surface.

Delicate and smooth, this really creamy Brie will melt in your mouth.

7

Fromages Cheese



Old Amsterdam (Hollande)

Fromage extra vieux.

Corsé et fond dans la bouche tout en offrant un côté croquant.

This ultra aged cheese is bold, melts in your mouth, yet is firm at first bite.

7

Bleu d'Auvergne (France)

Fromage de lait cru de vache.

Le Bleu d'Auvergne est un fromage persillé au goût affirmé et parfumé.

Made from raw cow's milk. Bleu d'Auvergne is a creamy blue cheese with a robust heady flavor.

8

Échourgnac à la liqueur de noix (France)

Fromage de lait de vache à pâte demi-ferme.

Affiné à la liqueur de noix, ce fromage a un goût prononcé de noisettes et d'amandes.

Semisoft cheese made of cow's milk. Aged in nut liqueur, for a pronounced almond and hazelnut flavour.

9

Brie aux truffes (France)

Fromage à pâte molle affinée garnie de crème fraîche et truffes.

Soft ripened surface cheese stuffed with fresh cream and truffles.

9

Assiette de fromages - Votre sélection de trois fromages

Cheese platter - Your selection of three cheeses

20

Assiette de fromages - Votre sélection de cinq fromages

Cheese platter - Your selection of five cheeses

30

Plats principaux

Main courses



Enchilada aux pois chiches, salsa maison, fromages Monterey Jack et cheddar, servie avec salade verdurette

Chickpea enchilada, homemade salsa, Monterey Jack and Cheddar cheeses, served with a green salad

12

Pizza du jour sur croûte mince, servie avec salade verdurette

Thin crust pizza of the day, served with a green salad

13

Burger de saumon de l'Atlantique sur pain Kaiser garni de sauce tartare maison, oignons rouges, tomates et laitue, servi avec salade verdurette

Atlantic salmon burger on kaiser bread topped with homemade tartar sauce, red onions, tomatoes and lettuce, served with a green salad

15

Sandwich de porc mariné à la jamaïcaine avec salsa d'ananas et coriandre, servi avec salade verdurette

Jerk marinated pork sandwich with a coriander and pineapple salsa, served with a green salad

15

Panini club au poulet grillé de la Ferme Aux Saveurs des Monts, pancetta, tomates et mayonnaise au pesto, servi avec salade verdurette

Panini club, made with Ferme Aux Saveurs des Monts grilled chicken, pancetta, tomatoes and pesto mayonnaise, served with a green salad

15

Ciabatta à la milano avec salami de Gênes, bocconcini, cœurs d'artichauts, oignons rouges, tomates, laitue et mayonnaise aux piments chipotle, servie avec une salade verdurette

Ciabatta a la milano with Genoa salami, bocconcini, artichoke hearts, red onions, tomatoes, lettuce and pepper chipotle mayonnaise, served with a green salad

15

Plats principaux

Main courses



**Penne aux légumes et saucisse de bison au vin rouge grillée de la Ferme Takwânaw
avec sauce aux poivrons rouges grillés et fromage de chèvre**

*Grilled Takwânaw Farm red wine bison sausage with vegetable penne,
with grilled red pepper sauce and goat cheese*

15

**Poitrine de poulet grillée de la Ferme Aux Saveurs des Monts sur demi baguette,
avec gouda fumé, tomates, laitue et mayonnaise, servie avec salade verdurette**

*Grilled chicken breast from Ferme Aux Saveurs des Monts on a half baguette,
with smoked Gouda, tomatoes, lettuce and mayonnaise, served with a green salad*

17

**Filet de porc mariné accompagné de pêches grillées avec prosciutto et romarin,
servi avec orzo tricolore**

Marinated pork tenderloin served with grilled peaches and prosciutto with a side of three colour orzo

17

**Truite grillée nappée d'une réduction balsamique,
servie avec une variété de pommes de terre grelot et légumes de saison**

Grilled trout topped with balsamic reduction, served with mixed baby potatoes and seasonal vegetables

21

Pétoncles poêlés au beurre à la lime, servis avec riz jasmin et légumes orientaux

Seared scallops sautéed in lime butter, served with jasmine rice and oriental vegetables

23

**Médailon de bison de la Ferme Takwânaw,
servi avec une variété de pommes de terre grelot et légumes de saison**

*Takwânaw Farm bison medallion,
served with mixed baby potatoes and seasonal vegetables*

25

**Filet mignon de bœuf Angus AAA canadien et beurre au poivre vert,
servi avec une variété de pommes de terre grelot et légumes de saison**

*AAA Canadian Angus beef filet mignon with green peppercorn butter,
served with mixed baby potatoes and seasonal vegetables*

30