



## MENU SOIR

**SOUPE AUX POIS À L'ANCIENNE** – Chou vert au bacon à l'érable – Croûtons au beurre

**NOS FAMEUSES OREILLES DE CRISSE FUMÉES**

**FLANC DE PORC LAQUÉ À LA STOUT** servi tiède - Cornbread – Mascarpone à l'estragon - Fine salade de chou rouge

**PÂTE FEUILLETÉE AU PESTO ET CHAMPIGNON**

Laitue printanière – Pois chiches croquants sucrés et salés - Vinaigrette échalote et érable

**MINI BURGER DE POULET "JERK"** – Purée d'haricots noirs – Crème sure à l'érable

**MICHE DE PAIN RUSTIQUE** au sirop et gros sel

**SAUMON RÔTI EN CROÛTE D'ÉPICES ET SON BONBON DE TRUITE FUMÉE**

Fenouil - Radis – Salsa d'aubergine - Aigrelette aux câpres et moutarde

-

**TROU NORMAND "Le Tiguidou"**

-

**SPARE RIBS DE VEAU GLACÉS AU JACK ET SIROP D'ÉRABLE** – Mousseline de Yukon Gold

**MAC N' CHEESE CRÉMEUX AU JAMBON FUMÉ SUR OS** – Espelette – Rondelles d'oignon à la bière

**BALLOTINE DE CHAPON FARCIE À L'ANCIENNE**

Champignon crémini – Poudre de champignon sauvage - Béarnaise

**GAUFRE SALÉE AU POULET FRIT** – Sauce Général Tao à l'érable - Oignon vert - Sésame noire

**CAROTTE – NAVET – CÉLERI-RAVE - OIGNON ROUGE** glacé à l'érable et vinaigre de cidre

**BŒUF FONDANT** - Pain au beurre - Poussière d'érable

**DUMPLING DE PORC** – Chou nappa - Sauce chili et soya à la fine sève

-

**MINI CORNET AU BEURRE D'ÉRABLE** – Guimauve – Chocolat noir

**TARTE AUX PACANES ET BOURBON** – Chantilly au caramel brûlé – Canneberges à l'érable

**BEIGNE AU CARAMEL SALÉ** - Barbe à papa

**CANNOLI** à la mousse à l'érable

**CRÈME BRULÉE** au thé matcha

Régulier	42
Découverte	55
Enfant (3 à 12)	13
Tire érable	4

| Les prix sont avant taxes et service |