



## PETIT-DÉJEUNER

Vendredi et Samedi de 7h à 10h  
Inclus café filtre ou thé



### Déjeuner classique 18 / FF Inclus

Deux oeufs brouillés ou pochés / Saucisse et bacon artisanal / Fruits / Pommes de terre

*Two Scrambled or Poached Eggs / Sausage and Artisan Bacon / Fruits / Potatoes*

### Omelette au fromage du Québec 20 / FF Inclus

Fromage l'Arrière-cour / Jambon / Oignons / Tomates / Saucisse et bacon artisanal / Fruits / Pommes de terre

*Arrière-cour Cheese / Ham / Onions / Tomatoes / Sausage and Artisan Bacon / Fruits / Potatoes*

### Oeufs bénédicines sur muffin anglais grillé

Saumon fumé / Épinards / Oignons rouges / Câpres / Sauce hollandaise / Fruits  
Pommes de terre **23 / FF +4**

*Smoked Salmon / Spinach / Red Onions / Capers / Hollandaise Sauce / Fruits / Potatoes*

OU

Jambon / Épinards / Cheddar vieilli / Sauce hollandaise / Fruits / Pommes de terre **21 / FF Inclus**

*Ham / Spinach / Old Cheddar / Hollandaise Sauce / Fruits / Potatoes*

### Cassolette McGowan 24 / FF +4

Jambon / Bacon / Pommes de terre / Saucisses / Champignons / Oignons / Fromage l'Arrière-cour / Sauce hollandaise / Un oeuf brouillé ou poché

*Ham / Bacon / Potatoes / Sausage / Mushrooms / Onions / Arrière-cour Cheese / Hollandaise Sauce / One Scrambled or Poached Egg*

### Parfait au yogourt 15 / FF Inclus

Yogourt à la vanille / Compote de fruits / Petits fruits / Crumble / Noix cinq épices / Servi avec un croissant

*Vanilla Yogurt / Fruits Compote / Berries / Crumble / Five Spice Nuts / Served With A Croissant*

### Extras

Saucisse **4** / Bacon **4** / Fromage **3**

Pommes de terre **3**

Café espresso/ latté/ cappuccino **3**

*\*FF = Forfait déjeuner*



# DÎNERS

Mercredi au samedi de 11h30 à 14h

## ENTRÉES



### Potage du jour ou salade verte 9

A base de bouillon et légumes frais  
*Vegetable-Based Broth or Green Salad*

### Chèvre chaud 16

Bruschetta échalotes frites, pesto, noix de pin, réduction balsamique roquette  
*Hot goat cheese, bruschetta, fried shallots, pesto, pine nuts, balsamic reduction, arugula*

### Tartare de boeuf classique 19

romanesco et choux-fleur marinés  
*Classic beef tartare, romanesco and marinated cauliflower*

### Poêlé d'escargots forestier 18

Petits lardons et croûtons à l'ail  
*Forest snails, bacon pieces and garlic croutons*

### Fromages du Québec 18

Marinades maison et purée de fruits  
*Cheese plate, homemade marinades and fruit puree*

### Calmars 17

Mayo lime et épices cajun  
*Calamari, lime and cajun mayo*

## PLATS PRINCIPAUX

### Tortellini 24

Zucchinis, aubergines, tomates cerise, pesto de noix de pin  
*Tortellini, zucchini, eggplant, cherry tomatoes, pine nut pesto*

### Pizza maison 23

Garniture selon l'inspiration servi avec frites ou salade  
*Garnish of Chef's Inspiration served with Fries or Salad*

### Fish and Chips 25

Morue d'Islande, panure à la bière et herbes, sauce tartare et salade de chou servi avec frites ou salade  
*Icelandic Cod, Beer and Herbs Batter, Tartar Sauce and Coleslaw served with fries or salad*

### Burger McGowan 24

Fromage cheddar fort, bacon, champignons, tomate et salade pickle - frites ou salade  
*Strong cheddar cheese, bacon, mushrooms, tomato and pickle salad - Fries or Salad*

### Cuisse de canard confit 28

Purée de panais, légumes de saisons, sauce à l'orange  
*Confit duck leg, parsnip puree, seasonal vegetables, orange sauce*

### Tartare de boeuf classique 34

Avec frites ou salade  
*Beef tartare served with fries or salad*

### Foie de veau 24

Carottes rôties au miel, pomme de terre ratte, sauce aux champignons sauvages  
*Honey roasted carrots, fingerling potatoes, wild mushroom sauce*

# SOUPERS

Mercredi au dimanche de 17h à 21h

## ENTRÉES

---

### Potage du jour

À base de bouillon et légumes frais

*Vegetable based stock*

**8 TH Incl.**

### Philo poivrons rouge et féta fouetté grillé

Crumble de Kalamata et oregan / Tombée d'épinards / Huile de citron confit, menthe et aneth

*Kalamata and oregano crumble / Wilted spinach / Confit lemon oil, mint and dill*

**16 TH Incl.**

### Salade d'asperges

Vinaigrette framboise, aneth et yogourt / Mûres / Louis d'or

*Raspberry, dill and yogurt vinaigrette / Blackberries / Louis d'or*

**18 TH Incl.**

### Assiette de fromages du Québec

Marinades maison / Pain baguette

*House Preserves / Baguette*

**18 TH Incl.**

### Ceviche de pétoncle

Pomegrenade / Noix de coco / Purée de chou-fleur / Huile curry et coriandre

*Pomegranate / Coconut / Cauliflower puree / Curry and coriander oil*

**18 TH +2**

### Porc Nagano

Salsa de maïs et ananas grillés / Croûte de noisette

*Corn and grilled pineapple salsa / Hazelnut crust*

**18 TH +2**

### Foie gras au torchon

Cidre de glace / Purée de figes / Duxelle de pomme / Échalotes française marinées / Tuile aux amande

*Ice cider / Fig puree / Apple duxelle / Marinated French shallots / Almond tuile*

**21 TH +3**

## PLATS PRINCIPAUX

---

### Médailon de cerf

Sauce cacao et cassis / Cueillette de la forêt / Purée topinambour à l'ail confite  
*Cocoa and blackcurrant sauce / Harvest from the forest / Jerusalem artichoke purée with candied garlic*

**52 TH 82**

### Gnocchis à la ricotta insp. New Orleans

Beurre cajun / Maïs grillés / Échalotes rôties / Panais confit  
*Cajun butter / Grilled corn / Roasted shallots / Candied parsnip*

**26 TH 56**

### Pizza Maison

Garniture selon l'inspiration / Choix de frites ou salade  
*Garnish of Chef's Inspiration / Served with Fries or Salad*

**23 TH 53**

### Poisson selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration  
*Garnish of Chef's Inspiration*

**50 TH 80**

### Pieuvre confite

Salade de thaï / Sauce lait de coco et curry / Lime  
*Thai salad / Coconut milk and red curry sauce / Lime*

**55 TH 85**

### Boeuf selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration / *Garnish of Chef's Inspiration*

**57 TH 87**

### Carré d'agneau

Croûte de pistaches et herbes / Tatin d'agneau et tomates / Sauce marchand de vin  
*Pistachio and herb crust / Lamb and tomato tatin / Marchand de vin sauce*

**68 TH 98**

Notre **TABLE D'HÔTE** inclut le potage, le choix d'une entrée et d'un plat principal, ainsi que le dessert et le café. Our **TABLE D'HÔTE** includes a soup, an appetizer and a main course, as well as dessert and coffee



## BRUNCH 36\$.

Offert tous les dimanches, de 9H à 14H

*Comprend un amuse-bouche; smoothie, salade de fruits, fromages du Québec et viennoiserie/  
Includes amuse-bouche; smoothie, fruit salad, Québec cheeses and pastry*

### Déjeuner classique

Deux oeufs brouillés ou pochés / Saucisse et bacon artisanal / Fruits / Pommes de terre  
*Two Scrambled or Poached Eggs / Sausage and Artisan Bacon / Fruits / Potatoes*

### Omelette au fromage du Québec

Fromage l'Arrière-cour / Jambon / Oignons / Tomates / Saucisse et bacon artisanal / Fruits / Pommes de terre  
*Arrière-cour Cheese / Ham / Onions / Tomatoes / Sausage and Artisan Bacon / Fruits / Potatoes*

### Oeufs bénédictines

Muffin anglais grillé / Saumon fumé / Épinards / Oignons rouges / Câpres / Sauce hollandaise / Fruits / Pommes de terre  
*Grilled English Muffin / Smoked Salmon / Spinach / Red Onions / Capers / Hollandaise Sauce / Fruits / Potatoes*

OU  
Muffin anglais grillé / Jambon / Épinards / Cheddar vieilli / Sauce hollandaise / Fruits / Pommes de terre  
*Grilled English Muffin / Ham / Spinach / Old Cheddar / Hollandaise Sauce / Fruits / Potatoes*

### Bagel au saumon fumé

Saumon fumé / Oignons rouges / Fromage à la crème / Citron / Aneth / Salade verte / Pommes de terre  
*Smoked Salmon / Red Onions / Cream Cheese / Lemon / Dill / Green Salad / Potatoes*

### Pain Doré

Pain brioché / Compote de pommes / Pacanes / Cinq épices et érable / Crème fouettée / Fruits  
*Brioche Bread / Applesauce / Pecans / Five Spices and Maple / Whipped Cream / Fruits*

### Cassolette McGowan

Jambon / Bacon / Pommes de terre / Saucisses / Champignons / Oignons / Fromage l'Arrière-cour / Sauce hollandaise / Un oeuf brouillé ou poché  
*Ham / Bacon / Potatoes / Sausage / Mushrooms / Onions / Arrière-cour Cheese / Hollandaise Sauce / One Scrambled or Poached Egg*

### Parfait au yogourt

Yogourt à la vanille / Compote de fruits / Petits fruits / Crumble / Noix cinq épices / Servi avec un croissant  
*Vanilla Yogurt / Fruits Compote / Berries / Crumble / Five Spice Nuts / Served With A Croissant*



## **BOOZY BRUNCH 55\$**

Tous les 1er dimanche du mois - Mimosa à volonté

## **ENFANT 20\$**

*Comprend un amuse-bouche; smoothie aux fruits, fromages du Québec et petit croissant / Including amuse-bouche; fruit smoothie, Québec cheeses and small crescent.*

### **Crêpe au canard confit du Lac Brome**

Épinards, champignons Shiitake, fromage l'Arrière-cour / Sauce Hollandaise / Pommes de terre  
*Brome lake confit duck crepe, spinach, shiitake mushrooms, arriere-cour cheese, hollandaise sauce, potatoes*

### **Pain grillé bio de Charlevoix**

Purée d'avocats, rilette de saumon à l'aneth, gel de citron confit, roquette / Salade verte et légumes grillés.  
*Charlevoix organic toast, avocado purée, salmon rilette, dill, lemon confit gel, arugula, green salad with grilled vegetables*

### **Omelette toute garnie au fromage du Québec**

Fromage l'Arrière-cour, jambon, oignons, tomates / Saucisse et bacon artisanal / Fruits / Pommes de terre.  
*All dress omelette, arriere-cour cheese, ham, onions, tomatoes, sausage and artisan bacon, fruits, potatoes*

### **Oeufs bénédicines sur muffin anglais grillé**

Saumon fumé, épinards, oignons rouges, câpres / Sauce hollandaise / Fruits / Pommes de terre.  
*Benedictine with ,smoked salmon, spinach, red onions, capers, hollandaise sauce, fruits, potatoes*

**OU/OR**

Jambon, épinards, cheddar vieilli / Sauce hollandaise / Fruits / Pommes de terre.  
*Benedictine with ham, spinach, old cheddar, hollandaise sauce, fruits, potatoes*

**OU/OR**

Crevettes et poireaux, épinards / Sauce hollandaise / Fruits / Pommes de terre.  
*Benedictine with shrimps and leek, spinach, hollandaise sauce, fruits, potatoes*

### **Pain Doré**

Pain brioché / Compote de pommes / Pacanes / Cinq épices et érable / Crème fouettée / Fruits.  
*Brioche bread, applesauce, pecans, five spices and maple, whipped cream, fruits*

### **Cassolette McGowan**

Jambon, bacon, saucisses, champignons, oignons, fromage Arrière-Cour servi sur pommes de terre / Sauce hollandaise / Un oeuf brouillé ou poché

*McGowan cassolette, ham, bacon, sausage, mushrooms, onions, arriere-cour cheese served on potatoes, hollandaise sauce, one scrambled or poached egg*

### **Parfait au yogourt**

Yogourt à la vanille / Compote de fruits / Petits fruits / Crumble / Noix cinq épices / Servi avec rôties.  
*Vanilla yogurt, fruits compote, berries, crumble, five spice nuts, served with toasts*



## Forfaits des fêtes

Pour groupes de 8 et plus.

### FORFAIT 1 - 65\$

Soupe ou salade

---

Chèvre chaud et betteraves  
ou  
Carpaccio de boeuf à l'italienne

---

Poisson du jour  
ou  
Gnocchis aux champignons  
ou  
Contre-filet servi avec pomme de terre ratte, sauce bordelaise

---

1 choix de dessert



**FORFAIT 2 - 85\$**

**Soupe ou salade**

---

**Tataki de boeuf, salade de shiitake, mayo coréenne**

**ou**

**Tartelette de pétoncles et duxelle de champignons, crème d'ail et estragon**

**ou**

**Carpaccio de betteraves chiogga, eau de concombre à la coriandre**

---

**Poisson du jour**

**ou**

**Filet mignon, beurre Rockefeller, gratin dauphinois et asperges**

**ou**

**Magret de canard, purée de betterave, sauce au cassis**

---

**2 choix de desserts**





### **FORFAIT 3 - 120\$**

#### **2 Bouchées au choix du chef**

---

#### **Potage ou salade**

---

**Choux de bruxelles frits au petit lardon, vinaigrette asiatique**

**ou**

**Tataki de thon aux herbes, salade de fenouil et poivrons rôtis**

**ou**

**Tartare de boeuf classique**

---

**Pieuvre à la toscane**

**ou**

**Carré d'agneau en croûte de noix de pins, purée d'aubergine rôties**

**ou**

**Longe de cerf, topinambour confit et sauce périgourdine**

---

#### **3 choix de desserts**