

# MENU ST-VALENTIN

120\$ par personne + taxes

Menu à partager

---

## Velouté de betteraves

*Beet soup*

**ou**

## Salade du marché

*Green salad*

---

## Raviole farcis au canard confit

Prosciutto de canard / Sauce crème en deux temps / Rémoulade de céleri rave

*Raviole stuffed with duck confit / Duck prosciutto / Two-step cream sauce / Celery root remoulade*

**ou**

## Carpaccio de pieuvre à la grecque

Chimichurri / Coulis de poivrons / Aïoli persillé

*Greek octopus carpaccio / Chimichurri / Pepper coulis / Parsley aioli*

---

## Assiette de fruits de mer

Pétoncles / Pieuvre / Crevettes / Risotto / Duo de sauces poivrons rôtis et crème basilic

*Seafood platter / Scallops / Octopus / Shrimps / Risotto / Duo of roasted bell pepper and basil cream sauces*

**ou**

## Côte de boeuf

Sauce périgourdine / Pommes de terre rattes au gras de canard

*Rib of beef / Perigourdine sauce / Ratte potatoes with duck fat*

---

## Dessert du jour

Dessert of the day

---





## 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*





## ENTRÉE

---

### 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*

## ENTRÉES

---

### **Potage du jour**

À base de bouillon et de légumes frais

*Vegetable based stock*

**9 TH Incl.**

### **Tofu Croustillant**

Déclinaison de champignons / Daikon mariné / Réduction de miel et piment

*Crispy tofu / Mushroom variations / Pickled Daikon / Honey and fermented pepper reduction*

**16 TH Incl.**

### **Salade de pieuvre**

Émulsion d'alliums brûlée / Gel de tomate séchée / Poivron et pois chiche

*Octopus salad / Burnt allium emulsion / Sun-dried tomato gel / Red pepper and chickpea*

**18 TH Incl.**

### **Assiette de fromages du Québec**

Marinades maison / Pain baguette

*Cheese plate / House Preserves / Baguette*

**18 TH Incl.**

### **Duo de pétoncle et boudin noir**

Purée de panais / Beurre noisette / Gel de citron

*Scallop and black pudding / Parsnip purée / Brown butter / Lemon gel*

**18 TH +2**

### **Carpaccio de boeuf**

Aïoli au gras de boeuf / Beurre de tomate / Fromage du Québec

*Beef carpaccio / Beef fat aioli / Tomato butter / Québec cheese*

**18 TH +2**

### **Foie gras au torchon**

Cidre de glace / Beurre de poire / Réduction de cassis

*Foie gras / Ice cider / Pear butter / Cassis reduction*

**21 TH +3**

## PLATS PRINCIPAUX

---

### Médailon de cerf

Sauce au bleuets / Chou braisé à la bière / Pommes fondantes  
*Deer medallion / Blueberry sauce / Beer braised cabbage / Fondant potato*

**52 TH 82**

### Manicotti aux champignons et épinards

Crème fraîche / Sauce au poivrons rôtis / Basilic  
*Mushrooms and spinach manicotti / Crème fraîche / Roasted red pepper sauce / Basil*

**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  
*Fish of the day / Garnish of Chef's Inspiration*

**50 TH 80**

### Pieuvre grillée

Purée d'avocat / Salade coréenne / Sauce Aji rouge  
*Grilled octopus / Avocado purée / Korean salad / Red Aji sauce*

**55 TH 85**

### Boeuf selon l'arrivage

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

**57 TH 87**

### Carré d'agneau

Croûte aux herbes et citron / Ragoût d'haricots blancs / Jus au dijon et romarin  
*Rack of lamb / Herb and lemon crust / White bean ragoût / Dijon mustard and rosemary jus*

**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*

### Cassolete 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\$**

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*

