

PETIT-DÉJEUNER

Vendredi, Samedi et Dimanche 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 marinés / Câpres / Sauce hollandaise / Fruits Pommes de terre **23 / FF +4**

Smoked Salmon / Spinach / Pickle red onions / Capers / 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 / Petits fruits / Granola maison / Beurre de pomme / Servi avec un croissant

Vanilla Yogurt / Berries / Homemade granola / Served With A Croissant

Extras

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

Coulis chocolat **2** / 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

Fromage Halloumi grillé 17

Halloumi grillé au deux pesto, noix de pin, purée d'aubergine à l'ail confit, pain naan
Grilled halloumi with two pesto, pine nuts, eggplant purée with garlic confit, naan bread

Tataki de boeuf 19

Tataki de boeuf, aiolie, chips d'ail, romanesco, champignons, balsamique, parmesan - *Beef tataki, aioli, garlic chips, romanesco, mushrooms, balsamic, parmesan*

Fromages du Québec 19

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

Calmars 18

Mayo épicée au miso, glacée à la sauce hoisin et oignons vert, graines de sésame / *Spicy miso mayo, glazed with hoisin sauce and green onions, sesame seeds*

Salade grecque 16

Tomates, concombres, poivrons, feta, vinaigrette à l'origan - *Greek salad, tomatoes, cucumbers, peppers, feta, oregan vinaigrette*

Saumon fumé 18

Saumon fumé, oignons rouges, pickles, câpres, fromage à la crème à l'aneth, salade de roquette citronnée
Smoked salmon, red onions, pickles, capers, dill cream cheese, lemon arugula salad

PLATS PRINCIPAUX

Couscous et merguez de porc 26

Tombée de tomates et légumes ras el hanout
Couscous and pork merguez tomato and ras el hanout vegetable

Pizza maison 24

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

Fish and Chips 26

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 25

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

Porc effiloché 25

Porc effiloché, oignons caramélisés, fromage arrière court, sauce BBQ maison, pain hamburger brioché, servi avec frites ou salade
Pulled pork, caramelized onions, short back cheese, homemade BBQ sauce, served with fries or salad

Escalope de veau 32

Escalope de veau, sauce au madère et champignons crémeux, pâtes à l'ail
Veal scaloppini, madere sauce and creamy mushrooms, garlic pasta

Gnocchi forestier 26

Gnocchis forestier, petits pois, lardon et champignons sauvage
Forest gnocchi with peas, bacon and wild mushrooms

ENTRÉES

Potage du jour

À base de bouillon et de légumes frais

Soup - Vegetable based stock

10 TH Incl.

Symphonie de Racines

Brunoise de racines - Purée de topinambour - Vinaigrette à la cameline

Root vegetables brunoise - Jerusalem artichoke purée - Camelina dressing

18 TH Incl.

Salade tiède de courge

Butternut rôties - Zucchini aux herbes - Prosciutto de canard - Citrouille

Roasted butternut - Herb zucchini - Duck prosciutto - Pumpkin

20 TH Incl.

Feuilleté d'Adoray

Pomme caramel - Praline de grenobles - Chutney de canneberge

Phyllo wrapped Adoray - Caramel apple - Walnuts praline - Cranberry chutney

20 TH Incl.

Assiette de fromages du Québec

Marinades maison - Pain baguette

Cheese plate - House Preserves - Baguette

20 TH Incl.

Carpaccio de boeuf

Salsa verde - Chips de tortilla - Jalapeno mariné - Maïs grillé

Beef carpaccio - Salsa verde - Tortilla chips - Pickle jalapeno - Grilled corn

20 TH Incl.

Pétoncles saisis et 'Nduja

Purée de pomme de terre douce - Crumble de 'Nduja et citrouille - Citrouille
rôtie

*Seared scallops and 'nduja - Sweet potato puree - 'Nduja and pumpkin crumble - Roasted
pumpkin*

22 TH +2

Escalope de foie gras poêlée

Sauce au jus et raisins - Tombée de chou rouge - Poire marinée- Brioche aux
raisins

Seared foie gras - Raisin and jus sauce- Sautéed cabbage - Pickled pear- Raisin brioche

23 TH +5

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchis de pomme de terre douce

Sauce mornay de la Station - Pesto di noci - Sauge
Sweet potato gnocchi - La Station mornay sauce - Pesto di noci - Sage

29 TH 59

Pizza Maison

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

26 TH 56

Poisson selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration
Fish of the day - Garnish of Chef's Inspiration

53 TH 83

Longe de cerf

Sauce pomme et bacon - "Orgeotto" - Champignons sauvages - Panais confit
Venison loin - Barley "risotto" - Wild mushrooms - Confit parsnip

55 TH 85

Pieuvre confite méditerranéenne

Sauce piri-piri - Purée de pois-chiches - Salade fattoush
Mediterranean confit octopus - Piri-piri sauce - Chickpea purée - Fattoush salad

58 TH 88

Boeuf selon l'arrivage

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

60 TH 90

Surlonge d'agneau

Harissa - Couscous perlé au Ras-el-hanout - Purée aubergine au yaourt - Sauce au jus de conifères

Lamb sirloin - Ras-el-hanout pearl couscous - Eggplant and yogurt puree - coniferous juice sauce

71 TH 101

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



MENU PAUSE-CAFÉ 2024

Inclus un café régulier, thé ou boisson gazeuse

Viennoiseries, muffins ou biscuits 5

Pastries, muffins or cookies

Fruits et viennoiseries 12

Pastries and fruits

Fruits et verrine de yogourt 14

Fruits and yogourt verrine

Assiette de fromages du Québec 18

Québec cheeses plate

Crudités et hummus 12

Vegetables and hummus

Charcuteries 15

Cold cuts

Croustilles et olives 9

Chips and olives

Prix par personne, plus taxes et frais de service. Le nombre final d'invités confirmé à 72 heures de l'événement sera la nombre facturés. / Price per person, plus tax and service fees. The final number of guests confirmed 72 hours prior to the event will be the number billed.