



Cuisine de saison,  
de proximité avec  
une touche de miel  
et toujours dans la  
modernité du rang 2  
Gravel de Ferme—Neuve

# MENU — BRUNCH

Semaine: 9h à 11h

Week-end: 9h à 12h

## BREUVAGES

---

Jus du matin	4 <sup>00</sup>
Mimosa des Miels d'Anicet	6 <sup>00</sup>

## PLATS

---

Sandwich déjeuner	14 <sup>00</sup>
Pain brioché, oeuf, bacon, salade, tomate accompagné de la salade du moment	
L'assiette brunch	18 <sup>00</sup>
Yogourt, granola, fruits, creton, jambon fumé, fromage, oeuf, accompagné de nos tartinades maison	
Quiche du jour	14 <sup>00</sup>
Accompagnée de salade du moment	
Pain doré	14 <sup>00</sup>
Rhubarbe et fraise, beurre de miel	
Bol granola	12 <sup>00</sup>
Yogourt nature, granola, pomme confite, petits fruits du moment accompagné de toast et fromage cheddar Ile-aux-Grues	

\*Menu et prix sujets à changement sans préavis



Cuisine de saison,  
de proximité avec  
une touche de miel  
et toujours dans la  
modernité du rang 2  
Gravel de Ferme—Neuve

# MENU — DÎNER

## ENTRÉES

---

Acras morue, mayo épicée 11<sup>00</sup>

### À PARTAGER

Brie & Mellinoix 12<sup>00</sup>

Brie pâturage lauriermontois garni de miel,  
noix, fruits séchés

Assiette de poisson 20<sup>00</sup>

Gravlax, esturgeon fumé, rilette de poisson,  
crème aux herbes

Assiette charcuteries et fromages 20<sup>00</sup>

Charcuteries, pâté, fromages du Québec.  
Accompagnés de croûtons, condiments maison

## PLATS

---

Salade repas du moment 14<sup>00</sup>

Mesclun des Jardins Bio du Solstice, légumes  
croquants, jambon blanc ou poisson du moment, fromage

Mini-galettes de sarrasin 14<sup>00</sup>

Farine des Grains du Val, végété-pâté maison, fromage,  
moutarde au miel, légumes du jardin

Grilled Cheese + salade croquante 14<sup>00</sup>

Extra Coppa 2<sup>50</sup>

Option enfant disponible 8<sup>00</sup>

Burger du jour 17<sup>50</sup>

Pain brioché, viande de Guillaume du Rang 3 Gravel,  
fromage Windigo, relish maison, mayonnaise maison,  
moutarde jaune au miel. Servi avec rondelles d'oignon  
au Beez IP et salade

Poulet frit au miel 14<sup>50</sup>

Accompagné de salade de chou croquante et vinaigrette ranch

\*Menu et prix sujets à changement sans préavis



Cuisine de saison,  
de proximité avec  
une touche de miel  
et toujours dans la  
modernité du rang 2  
Gravel de Ferme—Neuve

## MENU DÉCOUVERTE

---

DISPONIBLE À PARTIR DE 4 PERSONNES ET À PARTAGER AMICALEMENT

Plateaux charcuteries, fromages & poissons

Pizza, salade wedge, Mix grill du jour 35<sup>00</sup>  
AVEC ACCORD VINS 50<sup>00</sup>

## ENTRÉES

---

Salade wedge 10<sup>00</sup>

Salade iceberg, croûtons au miel, chips prosciutto,  
vinaigrette ranch maison

Acras morue, mayo épicée 11<sup>00</sup>

Truite fumée et légumes croquants 12<sup>00</sup>

### À PARTAGER

Brie & Mellinoix 12<sup>00</sup>

Brie pâturage lauriermontois garni de miel, noix, fruits séchés

Assiette de poisson 20<sup>00</sup>

Gravlax, esturgeon fumé, rilette de poisson, salade croquante,  
crème aux herbes

Assiette charcuteries et fromages 20<sup>00</sup>

Charcuteries, pâtés, fromages du Québec, condiments maison

## PIZZA (Ajoutez un oeuf frais 2<sup>00</sup>)

---

Margherita 15<sup>00</sup>

Tomates, fromage Fior di Latte, basilic

Pepperoni 15<sup>00</sup>

Tomates, fromage, pepperoni

Légumes 16<sup>50</sup>

Tomates, fromage, oignon, poivron grillé

olive noire, courgette, pesto d'herbes

Charcuterie 16<sup>50</sup>

Tomates, coppa, fromage, roquette, parmesan

## GRILL DU JOUR

---

Mix grill du jour (rôtissoire et BBQ), légumes

de saison, pomme de terre garnie 32<sup>50</sup>

Côte de porc grillée, sauce à l'Envolée 25<sup>00</sup>

Carottes au miel, pomme de terre garnie