

# MENU — SOUPER



Une cuisine de saison et de proximité parfumée au miel

## TABLE D'HÔTE À PARTAGER

Dans un esprit de convivialité entre amis, composez votre table d'hôte et partagez tous ensemble ! Notre suggestion pour 4 | 2 entrées + 1 pizza + 1 grill du jour

## ENTRÉES

Gaspacho	5 <sup>00</sup>
Tomate, concombre, poivrons	
Salade wedge	12 <sup>00</sup>
Laitue Iceberg, radis, bacon, croutons au miel et sauce ranch	
Accras de morue	11 <sup>00</sup>
Accompagnés de mayo épicée	
Salade d'endives	12 <sup>00</sup>
Endives, pommes, fromage Rassembleu et noix de noyer cendré	
Brie & Mellinoix	12 <sup>00</sup>
Brie pâturage lauriermontois garni de miel, noix et fruits séchés	
Assiette de poisson	20 <sup>00</sup>
Arrivage du moment en 2 façons, rilette de poisson, crème aux herbes, accompagnés de pain farine Kiamika au tournesol et croûtons	
Assiette charcuteries	20 <sup>00</sup>
Charcuteries & pâtés, condiments maison, accompagnés de pain farine Kiamika au tournesol et croûtons	
Dégustation miels et fromages	12 <sup>00</sup>
3 fromages du Québec & 3 miels de saison d'Anicet	

# MENU — SOUPER



Une cuisine de saison et de proximité parfumée au miel

## PIZZA

Margherita	15 <sup>00</sup>
Tomates, fromage Fior di Latte, basilic	
Charcuterie	16 <sup>50</sup>
Tomates, prosciutto, fromage, roquette	
Légumes	16 <sup>50</sup>
Tomates, fromage, oignon, poivron grillé, olives noires, courgette, pesto d'herbes	
Pepperoni	15 <sup>00</sup>
Tomates, pepperoni, fromage	
Alsacienne	16 <sup>50</sup>
Crème sure, pommes de terre, lardons, fromage Louis d'Or	
Ajouter un oeuf de Valérie !	2 <sup>00</sup>

## GRILL DU JOUR

Poisson du jour au grill	27 <sup>50</sup>
Ribs de porcelet Gaspour, sauce BBQ au miel	32 <sup>50</sup>
Salade de chou et pommes de terre grelot	
Coquelet de la ferme Rose des Vents	25 <sup>00</sup>
Romarin, citron, miel d'été. Légumes et pommes de terre grelot	

Demandez à notre équipe  
pour les plats du jour !

# MENU

## — DÎNER/BRUNCH WEEKEND



Une cuisine de saison et de proximité parfumée au miel

### ENTRÉES

---

Gaspacho	5 <sup>00</sup>
Tomate, concombre, poivrons	
Accras de morue	11 <sup>00</sup>
Accompagnés de mayo épicée	
Salade d'endives	12 <sup>00</sup>
Endives, pommes, fromage Rassembleu et noix de noyer cendré	
Brie & Mellinoix	12 <sup>00</sup>
Brie pâturage lauriermontois garni de miel, noix et fruits séchés	
Assiette de poisson	20 <sup>00</sup>
Arrivages du moment en 2 façons, rilette de poisson, crème aux herbes accompagnés de pain farine Kiamika au tournesol et croûtons	
Assiette charcuteries	20 <sup>00</sup>
Charcuteries & pâtés, condiments maison, accompagnés de pain farine Kiamika au tournesol et croûtons	
Dégustation miels et fromages	12 <sup>00</sup>
3 fromages du Québec & 3 miels de saison d'Anicet	

### PLATS

---

Sandwich déjeuner	14 <sup>00</sup>
Pain brioché, oeuf, bacon, salade, tomate et salade du moment	
L'assiette brunch	20 <sup>00</sup>
Yogourt, granola, fruits, creton, jambon blanc, fèves au lard fromages, oeuf, accompagné de nos tartinades au miel	
Crêpe aux pommes et caramel au miel	14 <sup>00</sup>
Blinis de sarrasin <small>*sans gluten/végétarien</small>	14 <sup>00</sup>
Blinis de sarrasin Grains Duval, végé-pâté de papi Claude, moutarde jaune, cheddar Île-aux-Grues et légumes croquants	
Grilled Cheese au Louis d'Or	15 <sup>00</sup>
Extra Prosciutto 2 <sup>50</sup>	Option enfant disponible 8 <sup>00</sup>
Salade repas <small>*sans gluten/végétarien</small>	14 <sup>00</sup>
Salade, légumes croquants, riz soufflé, graines de citrouille Au choix: jambon blanc, truite fumée, végé pâté	
Burger de luxe (à partir de 11h)	17 <sup>50</sup>
Pain brioché, boeuf Petits Lopins de foin, fromage Windigo, relish & mayonnaise maison, moutarde jaune au miel. Servi avec rondelles d'oignon au Beez IP, avec miel et salade	
Poulet frit au miel (à partir de 11h)	15 <sup>00</sup>
Accompagné de salade de chou croquante et vinaigrette ranch	

# MENU — DÎNER SEMAINE



Une cuisine de saison et de proximité parfumée au miel

## ENTRÉES

---

Gaspacho	5 <sup>00</sup>
Tomate, concombre, poivrons	
Accras de morue	11 <sup>00</sup>
Accompagnés de mayo épicée	
Salade d'endives	12 <sup>00</sup>
Endives, pommes, fromage Rassembleu et noix de noyer cendré	
Brie & Mellinoix	12 <sup>00</sup>
Brie pâturage lauriermontois garni de miel, noix et fruits séchés	
Assiette de poisson	20 <sup>00</sup>
Arrivages du moment en 2 façons, rilette de poisson, crème aux herbes accompagnés de pain farine Kiamika au tournesol et croûtons	
Assiette charcuteries	20 <sup>00</sup>
Charcuteries & pâtés, condiments maison, accompagnés de pain farine Kiamika au tournesol et croûtons	
Dégustation miels et fromages	12 <sup>00</sup>
3 fromages du Québec & 3 miels de saison d'Anicet	

## PLATS

---

Blinis de sarrasin <small>*sans gluten/végétarien</small>	14 <sup>00</sup>
Blinis de sarrasin Grains Duval, végé-pâté de papi Claude, moutarde jaune, cheddar Île-aux-Grues et légumes croquants	
Grilled Cheese au Louis d'Or	15 <sup>00</sup>
Extra Prosciutto 2 <sup>50</sup>	Option enfant disponible 8 <sup>00</sup>
Salade repas <small>*sans gluten/végétarien</small>	14 <sup>00</sup>
Salade, légumes croquants, riz soufflé, graines de citrouille Au choix: jambon blanc, truite fumée, végé pâté	
Burger de luxe <small>(à partir de 11h)</small>	17 <sup>50</sup>
Pain brioché, boeuf Petits Lopins de foin, fromage Windigo, relish & mayonnaise maison, moutarde jaune au miel Servi avec rondelles d'oignon au Beez IP, avec miel et salade	
Poulet frit au miel <small>(à partir de 11h)</small>	15 <sup>00</sup>
Accompagné de salade de chou croquante et vinaigrette ranch	