

Menu

Potage ou salade du moment 6\$

Entrées

Terrine du jour 15\$

Tartine au fromage Bocké 16\$

Pain Pumpernickel, beurre à la bière, confit d'oignons, canneberges

Lait de maïs et pétoncles fumés 16\$

Maïs rôti, pétoncles fumés et piment d'Espelette

Poêlée de champignons gourmande 16\$

Variété de champignons, lait de coco, fines herbes fraîches

Fondue Parmesan à la truite fumée 15\$

Parmesan et truite fumée à chaud, purée de dattes & figues

Dégustation de truites 17\$

Fumées à chaud, fumées à froid, gravlax, câpres, citron, oignons, fromage à la crème citronnée

Bol Poke au choix

Gravlax à la betterave 16\$ ou Canard fumé 16\$ ou Végétarien 14\$

Riz assaisonné, carotte, chou rouge & concombre

Entrées de Tartares

Tartare de truite 16\$

Tartare de bœuf 17\$

Duo de tartares 18\$ (Suppl.5\$ en forfait)

Plats principaux

Poissons

Truite Meunière ou Amandine 21\$

Truite forestière 24\$

Lardons, oignons, champignons et câpres

Truite Koulibiac 28\$

Pâte feuilletée, épinards, champignons, sauce au vin blanc

Tartare de truite 28\$

Servi avec salade et frites

Plateau de truites fumées 38\$

Fumées à chaud, fumées à froid, gravlax, marinées, servi avec salade de roquette, câpres, oignons, citron et croûtons

Plats Végétariens & Salades

Salade repas 21\$

Composée d'une variété de légumes frais et de noix, servie avec notre truite fumée à chaud

(Disponible sans truite pour 17\$)

Feuilleté d'épinard & fromage de chèvre 18\$

Servi avec salade, parmesan & caramel balsamique

Croquette Végétalienne selon l'arrivage 20\$

Servi avec salades

Plats principaux

Viandes

Tartare de bœuf 28\$

Servi avec salade et frites

Duo de tartares 30\$

Truite et bœuf, servis avec salade et frites

L'Ardoise du chef 31\$

Gibier ou poisson à découvrir selon les arrivages

Demi-poulet de Cornouaille rôti aux épices citronnées 30\$

Sauce à l'orange

Bavette de bœuf ou de veau de lait (6oz) 34\$

Sauce au poivre ou Porto (Suppl.5\$ en forfait)

Mignon de bœuf (8 oz) 48\$

Sauce au poivre ou Porto (Suppl.18\$ en forfait)

Côte de bison braisée 35\$

Sauce à l'estragon

Médailon de cerf lardé 38\$

Bacon de sanglier, sauce au Porto (Suppl.10\$ en forfait)

Pâtes

Tomates rôties et basilic 17\$

Bolognaise 19\$

Carbonara 23\$

Pesto et truite fumée 22\$

Lasagne classique 19\$

Lasagne à la truite 22\$

Sauce béchamel au citron, truite fumée à chaud, servi avec frites

Desserts

Salade de fruits 6\$

Gâteau Brownies au chocolat blanc (sans gluten) 9\$

Crème brûlée du moment 10\$

Gâteau au fromage du moment 8\$

Bretzel au chocolat & noisette 9\$

Gâteau à l'Amaretto 10\$

Gâteau moelleux au chocolat (sans gluten) 7\$

Dessert du jour 6\$

Assiette de fromages fins 12\$

(Suppl. 6\$ en forfait en remplacement du dessert)

Desserts

Salade de fruits 6\$

Gâteau Brownies au chocolat blanc (sans gluten) 9\$

Crème brûlée du moment 10\$

Gâteau au fromage du moment 8\$

Bretzel au chocolat & noisette 9\$

Gâteau à l'Amaretto 10\$

Gâteau moelleux au chocolat (sans gluten) 7\$

Dessert du jour 6\$

Assiette de fromages fins 12\$

Suppl. de 6\$ en forfait en remplacement du dessert



Suppl. de 5\$ en forfait en remplacement du dessert

Café de l'Auberge 8.50
(Sortilège & Coureur des Bois)

Café Baileys 7.50

Café Brésilien 8.50
(Grand Marnier, Cognac & Tia Maria)

Café Bistro 8.50
(Frangelico & Baileys)

Café Espagnol 8.50
(Cognac & Tia Maria)

Café Sortilège 8
(Whisky à l'érable)

Café Irlandais 10
(Irish Mist & Jameson)

Café Coureur des Bois 8
(Crème d'érable)

Café le Saint-Crème 9

