

Menu du midi

Table d'hôte

Entrée: soupe du jour ou salade

Crêpe aux fines herbes, champignons & poireaux 13

Salade de poulet rôti (câpres, canneberges et parmesan)* 14

Menu du jour 15

Saucisse de sanglier sur pain baguette (dijonnaise, salade de chou rouge, laitue) 15

Cuisse de canard confit 17

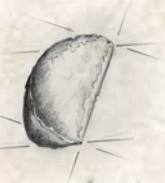
Inclut également : verre de bière en fût, verre de vin ou breuvage non-alcoolisé.

* servi sans accompagnement

OFFERT AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

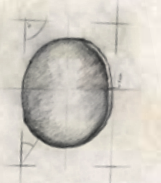
Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



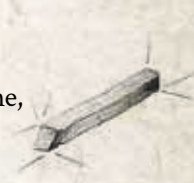
Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.




Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée.



Les confits de racines

À l'hiver 1096, lors de la 1^{ère} Croisade, le célèbre Maréchal Poutin 3^{ème} fût coincé trois mois par la neige, dans le col de Isola de Cantonne avec sa brigade de 150 hommes. On arriva rapidement à la fin des réserves de vivres. Ne restait plus que du fromage provenant de fermes des alentours et de vieilles racines (patates, carottes, panais...) qui, une fois confites et mises en sauce étaient, ma foi, aussi délicieuses que nutritives.

 **Confit de racines du gros verrat** 18

Pommes de terres et patates douces, garnies de porc effiloché, d'une sauce au piment chipotle et vin rouge, le tout surmonté de fromage en grains.

Confit de racines du chaircuitier Nazaire 20

Notre maistre queux frappe encore avec cette création des plus gargantuesque. Sur un nid de racines confites composé de pommes de terre et patates douces, saucisse merguez, montagne de calabrese et de couenne de porc, le tout nappé d'une sauce relevée et garni de fromage en grains.


Confit de racines au canard confit de monsieur séguin 22

Pommes de terre et patates douces, nappées d'une sauce aux cinq poivres, garnies de canard confit, de fromage en grains et de fromage de chèvre émiétté.

Extra fromage en grain 3

Menu du midi

Les galettes

	DU PEUPLE 1/3 lb	DU BOURGEOIS 1/2 lb	ROYALE 1 lb
Tout-nu Pain - boeuf haché - pain ou toute garnie.*	12	16 ⁷⁵	20
Du carême Savant mélange de pois chiches et d'épices. Avec fromage mozzarella ou suisse. Mayo, laitue et tomates.	12	16 ⁷⁵	20
Fromage du manant Boeuf haché, mozzarella ou suisse. Toute garnie.*	13 ⁵⁰	18 ⁷⁵	24 ⁵⁰
Du boucher Boeuf haché + au choix: couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese. Toute garnie.*	13 ⁵⁰	18 ⁷⁵	24 ⁵⁰
Le gros verrat  Épaulé de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés.	13 ⁵⁰	18 ⁷⁵	24 ⁵⁰
Du Dragon Rouge Boeuf haché, calabrese, relish de piments jalapenos, sang de Dragon et moutarde forte. Toute garnie.*	14 ⁵⁰	19 ⁷⁵	26 ⁵⁰
Fromage du noble Boeuf haché + au choix: brie, bleu, cheddar fort, chèvre ou à la crème. Mayo, laitue et tomates.	14 ⁵⁰	19 ⁷⁵	26 ⁵⁰
Volaille à la crème et couenne de porc Poulet grillé, fromage à la crème, couenne de porc. Mayo, laitue, tomates et moutarde forte.	15	23 ⁷⁵	27 ⁵⁰
De l'ogre Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Toute garnie.*	15 ⁷⁵	23 ⁷⁵	27 ⁵⁰
Du minotaure Braisé de bœuf, mayo, oignons croustillants et piments jalapenos fumés.	17 ²⁵	24 ⁷⁵	33 ⁵⁰
Sanglier Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.	15 ⁵⁰	21 ⁷⁵	27 ⁵⁰
Sanglier avec fromage brie Sanglier haché, fromage brie coulant. Mayo, laitue et tomates.	17 ⁵⁰	24 ⁷⁵	33 ⁵⁰
Du fleur de lys  Boeuf haché label Québec, fromage cheddar extra-fort, relish de couenne de porc, mayo fumée, roquette. Marquant notre engagement à acheter localement, on vous présente une galette 25 ^e anniversaire composée à 100% de produits québécois.	17 ⁵⁰	24 ⁷⁵	33 ⁵⁰

NOS GAULETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée.



* Ketchup, relish, moutarde, mayo, laitue et tomates.