



Menu midi / Lunch menu

LA FÊTE DES MÈRES de 11h à 14h

Entrées | Appetizers

Velouté de courge musquée <i>Butternut squash « velouté »</i>	7
Salade de laitues fraîches, légumes croquants, vinaigrette à l'estragon <i>Fresh vegetable salad, with tarragon dressing</i>	7
Cromesquis de pied de porc, façon tête fromagée, sauce gribiche <i>Porc cromesquis head cheese style, Gribiche sauce</i>	7
Gravlax de saumon aux agrumes et betteraves, tzatziki <i>Citrus Salmon Gravlax with Loop gin, Missiska yogurt tzatziki, pickled beets</i>	12

Plats principaux | Main Fare

Assiette Brunch de Cantons : œufs aux choix, saucisse, bacon, gaufre au sirop et fruits frais, fèves au lard, saumon fumé, viennoiseries et café <i>Townships Brunch Plate: eggs your style, sausage, bacon, waffle with syrup and fresh fruit, baked beans, smoked salmon, pastries and coffee</i>	24
Poitrine de canard du Lac Brome, purée de légumes racines, sauce aux bleuets sauvages <i>Brome Lake duck breast, root vegetable purée, wild blueberry sauce</i>	22
Jarret d'agneau braisé à l'érable et au cidre, purée crémeuse à l'ail rôti <i>Maple and cider braised lamb shank, creamy roasted garlic potatoes</i>	25

Dessert | Sweet Endings

Pouding chômeur classique, crème glacée au Coureur de bois <i>Traditional « pudding chômeur », with Coureur des bois ice cream</i>	8
Mousse à la framboise et copeaux de chocolat noir <i>Raspberry mousse with dark chocolate shavings</i>	8



Sans gluten | Gluten-free



Végétalien | Vegan