



## Menu midi / Lunch menu

### Entrées | Appetizers

Velouté du jour <i>Soup of the day</i>	9
Ailes de poulet maison BBQ, salade de choux, sauce chipotle <i>BBQ homemade chicken wings, coleslaw, chipotle sauce</i>	15
Salade de laitues fraîches, légumes croquants, vinaigrette à l'orange et l'estragon <i>Fresh garden salad with crunchy vegetables, orange and tarragon vinaigrette</i>	9
Boudin noir maison, marmelade de bacon, compote de pommes au Calvados <i>Homemade blood pudding, bacon marmelade, apple compote with Calvados</i>	14

### Plats principaux | Main Fare

Suggestion du Chef (inclus soupe ou salade) <i>Daily suggestion (soup or salad included)</i>	33
Hamburger gourmand- boeuf, oignons caramélisés, fromage Québécois, verdure <i>Gourmet burger – beef, caramelized onions, Quebec cheese, greens</i>	22
Saumon poêlé, riz au curry, sauce aux poivrons rôtis <i>Pan seared salmon, curry rice, roasted bell pepper sauce</i>	27
Mijoté d'agneau à l'érable et au cidre, purée crémeuse à l'ail rôti <i>Maple and hard cider lamb stew, roasted garlic creamy mash potato</i>	27
Chili végétarien, chaudière de maïs au lait de coco <i>Vegan chili, corn and coconut chowder</i>	22

### Dessert | Sweet Endings

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9
Gâteau renversé aux fruits, glace vanille <i>Upside down fruit cake, vanilla ice cream</i>	9
Crème caramel et biscotti <i>Crème caramel and biscotti</i>	8



Sans gluten | Gluten-free



Végétalien | Vegan