

## Au menu ce soir

### Entrées

<b>Soupe du jour</b>	9\$
<b>Rillettes d'oie de la ferme Au Gîte des Oies</b>	19\$
<b>Gravlax de saumon</b>	18\$
<b>Dégustation de fromages Québécois</b>	19\$
<b>Dégustation de la terre</b>	23\$
<i>Rillettes et pâté, saucisson du fou du cochon, fromage de la fromagerie Phylum, cornichons et confit d'oignon maison à la crème de cassis Monna &amp; Filles</i>	

### Plats principaux

<b>Pêche du jour</b> , beurre blanc citronné	44\$
<b>Filet mignon de la ferme de la Durantaye</b> , sauce au vin rouge	47\$
<i>Ajoutez-y une tranche de fromage Alderney coulante</i>	7\$
<b>Plat du jour</b>	34\$
<b>Gravlax de saumon "bistro"</b> (servi avec frites et salade)	37\$
<b>Fondue aux fromages de l'ATR-4</b>	1 pers. 36\$ / 2 pers. 70\$
<b>Fondue au Fromage Royale Vézina</b> (avec filet mignon émincé)	2 pers. 96\$
<b>La grande dégustation de produits du terroir</b>	1 pers. 48\$ / 2 pers. 94\$
<i>(Rillettes d'oie, gravlax de saumon, esturgeon fumé, saucissons du fou du cochon fromages fins, et confit d'oignon maison à la crème de cassis Monna &amp; filles)</i>	
<b>Pizzas napolitaines</b>	
<i>Nos pizzas sur croute fine sont garnies d'un mélange de mozzarella et de cheddar fort de la fromagerie Bellechasse, et servies avec frites</i>	
<b>La Carnivore</b> : garnie de charcuteries fines	33\$
<b>La Margherita</b> : garnie avec notre sauce tomate maison et basilic frais	27\$
<b>La Forestière</b> : garnie de champignons gourmets	31\$
<b>La royale Vézina's</b> : garnie de filet mignon, smoked meat, confit d'oignons	43\$

