

Au menu ce soir

Entrées

Soupe du jour	9\$
Rillettes d'oie de la ferme Au Gîte des Oies	19\$
Gravlax de saumon	18\$
Dégustation de fromages Québécois	19\$
Dégustation de la terre	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 & Filles</i>	

Plats principaux

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

