

## MENU ENTRÉES froides et chaudes

	<b>Table d'hôte</b>	<b>À la carte</b>
• Potage de l'inspiration du jour	Inclus	6,00\$
• Salade fraîcheur avec tomates, poivrons, mangue, avocat, vinaigrette à base de miel citronné et coriandre fraîche	Inclus	10,50\$
• Croquettes de chèvre et sa compotée d'argousier et sirop d'érable	Inclus	11,50\$
• Boudin poêlé sur chutney de pommes, flambé au brandy et miel de sarrasin	Inclus	12,00\$
• Brochette de canard grillé sur purée d'oignons caramélisés et balsamique réduit	+ 3,00\$	13,00\$
• Poutine de moules et crevettes, sauce sucrée piquante et fromage Brie	+ 3,00\$	17,50\$
• Fondue 3 fromages (parmesan, Mont St-Benoît et Bleu l'hermite de l'Abbaye St-Benoît-du-lac)	+ 4,50\$	16,75\$
• Calmars frits et coulis de mangue épicé	+ 3,50\$	15,00\$
• Tartare de saumon (pomme, lime et coriandre)	+ 5,00\$	17,50\$
• Tartare de canard, émulsion froide au paprika fumé et à l'argousier	N/A	18,50\$