

# LE BISTRO

À PARTIR DE 17H30



## Table d'hôte

### ENTRÉES

**CHAUDRONNÉE DU JOUR**, et sa garniture du moment

 **LAITUE ROMAINE, CROÛTONS À L'AIL DU JARDIN DE LA COLONIE**

et fromage de l'Abitibi, servie avec une vinaigrette César maison

**AIGUELLETTE DE CANARD FUMÉ, PURÉE DE FIGUE, ABRICOT À L'ORANGE**

salade de carottes aux agrumes

 **RILLETES DE LAPIN STANSTEAD DE L'ESTRIE**

gelée de vin rouge des Becs sucrés salés, pain focaccia grillée à huile d'olive

 **SALADE ARAGULA, FROMAGE FÊTA DE CHÈVRE DE COLOMBOURG,**

pommes vertes, tomates séchées, amandes grillées, vinaigrette au citron et miel biologique

 **CREVETTES AU BEURRE À L'AIL** du Jardin De La Colonie au gratin

### LES PLATS PRINCIPAUX

**LES PÂTES DU JOUR**, selon l'inspiration du Chef

35.95-

 **ESCALOPE DE VOLAILLE POÊLÉE ET CREVETTES**

pesto de basilic de Néo-Ferme La Turlutte, julienne de tomates séchées, fromage cheddar Cœur au Village de Lorrainville

35.95-

**FILET DE PORC DU QUÉBEC, EN CROUTE DE MOUTARDE**

sauge et vanille, sauce madère

35.95-

**PAVÉ DE SAUMON EN CROUTE D'ÉPICES**

à l'érable et paprika fumé, julienne de pommes vertes, piment fort et amandes grillées, sauce tartare maison, riz aux grains entiers

36.95-

**BIFTECK DE CONTREFILET DE BŒUF (10 OZ),**

poêlée de quartiers de champignons au beurre persillé, sauce poivrade

44.95-

**TARTARE DE FILET DE BŒUF (5 OZ) À LA MOUTARDE FORTE,**

croûtons grillés à l'huile d'olive servi avec frites juliennes et salade mesclun

48.95-

### DESSERT

Notre table d'hôte inclut le dessert du jour

 Ce pictogramme dans le menu représente les mets préparés avec des produits de la région