

# Menu du midi

## Table d'hôte

**Entrée:** soupe du jour ou salade

**Crêpe aux fines herbes, champignons & poireaux** 13

**Salade de poulet rôti** (câpres, canneberges et parmesan)\* 14

**Menu du jour** 15

**Saucisse de sanglier sur pain baguette** 15  
(dijonnaise, salade de chou rouge, laitue)

**Cuisse de canard confit** 17

**Inclut également :** verre de bière en fût, verre de vin ou breuvage non-alcoolisé.

\* servi sans accompagnement

## Les confits de racines

À l'hiver 1096, lors de la 1<sup>ère</sup> Croisade, le célèbre Maréchal Poutin 3<sup>ème</sup> fût coincé trois mois par la neige, dans le col de Isola de Cantonne avec sa brigade de 150 hommes. On arriva rapidement à la fin des réserves de vivres. Ne restait plus que du fromage provenant de fermes des alentours et de vieilles racines (patates, carottes, panais...) qui, une fois confites et mises en sauce étaient, ma foi, aussi délicieuses que nutritives.

 **Confit de racines du gros verrat** 18<sup>75</sup>

Pommes de terres et patates douces, garnies de porc effiloché, d'une sauce à la bière, le tout surmonté de fromage en grains.

**Confit de racines du chaircuitier Nazaire** 20

Notre maistre queux frappe encore avec cette création des plus gargantuesque. Sur un nid de racines confites composé de pommes de terre et patates douces, saucisse merguez, montagne de calabrese et de couenne de porc, le tout nappé d'une sauce relevée et garni de fromage en grains.

**Confit de racines au canard confit de monsieur Séguin** 22

Pommes de terre et patates douces, nappées d'une sauce aux cinq poivres, garnies de canard confit, de fromage en grains et de fromage de chèvre émiétté.

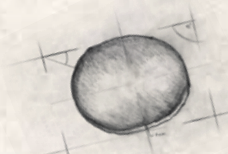
**Extra fromage en grain +3**

### CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT



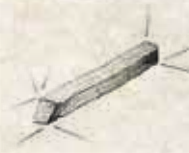
#### Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



#### Petite pètaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



#### Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée.



**Remplacez vos fritailles  
par un confit de racines  
«sauce bouette» au  
gras de canard.**

Disponible avec tous les plats.

+5

# Menu du midi

## Les galettes

	DU PEUPLE 1/3 lb	DU BOURGEOIS 1/2 lb	ROYALE 1 lb
<b>Tout-nu</b> Boeuf haché. Sans garniture ou avec mayo, laitue et tomates.	14	17 <sup>50</sup>	21
<b>Du carême</b> Savant mélange de pomme de terre douce, haricots rouge et d'épices. Avec fromage mozzarella ou suisse. Mayo, laitue et tomates.	14	17 <sup>50</sup>	21
<b>Des bons-vivants</b> Boeuf haché. Mayo, laitue et tomates.			
+ 1 enjolivure	15	19 <sup>50</sup>	25 <sup>50</sup>
+ 2 enjolivures	17	22 <sup>50</sup>	27 <sup>50</sup>
<b>Les enjolivures:</b> mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar extra-fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.			
<b>Du gros verrat</b>  Épaule de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés. Mayo, laitue et tomates.	15	19 <sup>50</sup>	25 <sup>50</sup>
<b>Du Dragon Rouge</b> Boeuf haché, calabrese, relish de piments jalapenos, sang de Dragon et moutarde forte. Mayo, laitue et tomates.	16	22	27
<b>Volaille à la crème et couenne de porc</b> Poulet grillé, fromage à la crème, couenne de porc. Mayo, laitue, tomates, moutarde forte.	16	24 <sup>50</sup>	28 <sup>50</sup>
<b>De l'ogre</b> Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Mayo, laitue et tomates.	17 <sup>50</sup>	25	29
<b>Sanglier</b> Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.	16	22 <sup>50</sup>	28 <sup>50</sup>
<b>Sanglier avec fromage brie</b> Sanglier haché, fromage brie coulant. Mayo, laitue et tomates.	18	25 <sup>50</sup>	34 <sup>50</sup>
<b>Du fleur de lys</b>  Boeuf haché label Québec, fromage cheddar extra-fort, relish de couenne de porc, mayo fumée, roquette. Marquant notre engagement à acheter localement, on vous présente une galette 25 <sup>e</sup> anniversaire composée à 100% de produits québécois.	18	25 <sup>50</sup>	34 <sup>50</sup>

### NOS GALETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

#### Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



#### Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



#### Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée.

