

TABLE D'HÔTE GROUPE 15+

(ENTRÉE, DESSERT DU MOMENT ET CAFÉ INCLUS)

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR	+7\$ SUR LE PRIX DU REPAS
ASSIETTE DE MAÏS À L'ÉRABLE ET AU BBQ   Maïs, sirop d'érable au BBQ	+13\$ SUR LE PRIX DU REPAS
FONDUE DE FROMAGE FONDANT Gruyère, suisse, bacon, maïs, confit d'oignons et lardons à l'érable	+16\$ SUR LE PRIX DU REPAS
RILLETES DE SAUMON Rillettes de saumon aux canneberges, croûtons, roquette, tomates cerises	+16\$ SUR LE PRIX DU REPAS
CALMARS FRITS Panure maison aux épices chipotle et mangue, mayonnaise au safran	+17\$ SUR LE PRIX DU REPAS

REPAS

MAC'N CHEESE FLANC DE PORC ET MAÏS	21\$
Sauce fromage, macaronis, flanc de porc et maïs à l'érable, gratiné au fromage fumé	
SALADE POMME/CANNEBERGE  	24\$
Pommes, canneberges séchées, raisins, mandarines, noix, fromage fumé - Extra canard confit 14\$	
POUTINE FUMÉE	26\$
Frites, fromage, sauce poutine, viande fumée et mayonnaise à l'érable	
BURGER BRIE FONDANT	28\$
2 Galettes de boeuf, brie, confit d'oignons et lardons, bacon, frites, salade de chou	
TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES	31\$
Câpres, échalotes grises, mandarines, aneth, huile aux agrumes, salade du chef et frites	
DEMIES CÔTES-LEVÉES BBQ FUMÉES - Extra pour la complète 10\$ 	36\$
Accompagné de mac n'cheese gratiné et salade de chou	
BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS 7 ONCES 	43\$
Pommes de terre grelot crémeuses, légumes et sauce cacao	

 Sans gluten

 Végé





ASADOR

EST RESTO DE LA CACHE 2023



TABLE D'HÔTE - GROUPE

