



## MENU MIDI

25 \$

### ENTRÉES

#### Croquettes Homard Capitaine Haddock

*Deux croquettes de pommes de terre de La Légumerie avec homard, aiglefin et crevettes de Matane du Marché de Poisson de Sherbrooke, garnies de sauce tartare maison  
Option : sans noix, végétarien*

—

#### Egg Roll Elvis Wong

*Deux egg rolls maison au capicollo de la Charcuterie Scotstown avec sauce aux prunes maison*

—

#### Velouté de Poulet Chez Denise

*Velouté de poulet de la Ferme des Voltigeurs aux poireaux et à l'estragon avec mini baguette de la Shop Traiteur*

## PLATS PRINCIPAUX

### Hot-Dog Bambi

*Hot-dog de cerf rouge aux pommes et cheddar de la Ferme le Sabot d'Or avec pommes du Verger Le Gros Pierre, salade de chou maison et mayonnaise aux Épices du Guerrier, servi avec frites de la Ferme Groleau*

---

### Burger de cochon Zuckerman

*Burger de porc haché de Face de Bœuf aux oignons verts et bacon de la Charcuterie Scotstown, sur pain au curcuma de la Shop Traiteur, avec mesclun, oignons caramélisés, chou mariné, poires du Verger Ferland, cheddar vieilli de la Laiterie de Coaticook et sauce moutarde et miel maison*

---

### Petite Poutine Joe Dalton

*Poutine de frites de la Ferme Groleau avec cheddar en grains et vieilli de la Laiterie de Coaticook, sauce poutine maison, bison de Rustik Bison, mesclun et mayonnaise à la réduction de bleuets de la Ferme St-Élie et vermouth du vignoble Val Caudalies  
Option végétarienne possible avec galette de légumineuses et sauce BBQ*

## DESSERTS

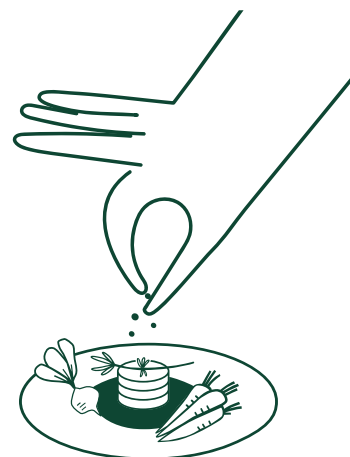
### Paris Tonnerre de Brest

*Gâteau Paris-Brest de la Pâtisserie Joly Gâteries  
Option : végétarien*

---

### Chou à Rachel

*Trois petits choux maison farcis de crème chocolat et garnis de crème fouettée La Pinte  
Option : végétarien*





## MENU SOIR

25 \$ / 35 \$

### ENTRÉES

**Grilled Cheese Dynasty 35 \$ et 45 \$**

*Sandwich de pain ménage de la Shop Traiteur aux trois fromages de la Laiterie de Coaticook (cheddar vieilli, mozzarella et cheddar aux oignons), enrobé de pâte à crêpe maison et frit dans l'huile avec confiture d'oignons maison*  
Option : végétarien

—

**Velouté de Poulet Chez Denise 35 \$ et 45 \$**

*Velouté de poulet de la Ferme des Voltigeurs aux poireaux et à l'estragon avec mini baguette de la Shop Traiteur*

—

**Salade de Choux de Bruxelles Brel 35 \$ et 45 \$**

*Salade de choux de Bruxelles des Vallons Maraîchers, pommes du Verger Le Gros Pierre, carottes, oignons rouges et canneberges, avec vinaigrette crémeuse maison et pacanes*  
Option : végétarien

—

**Rillette de Pintade Dark Cristal 45 \$**

*Rillette de pintade de la Pintarade sur mini baguette de la Shop Traiteur avec confiture d'oignons aux canneberges du Petit Chaperon Rouge et garnie de noix torréfiées*  
Option : sans lactose

—

**Huit Huîtres frites 45 \$**

*Huîtres du Marché de poisson de Sherbrooke panées à la bière blonde Matante de la microbrasserie Archibald et frites dans l'huile d'arachide*  
Option : sans lactose, végétarien

## PLATS PRINCIPAUX

Hot-Dog Bambi 35 \$ et 45 \$

(Avec verre de Cuvée PicBois rouge 55 \$)

*Hot-dog de cerf rouge aux pommes et cheddar de la Ferme le Sabot d'Or avec pommes du Verger Le Gros Pierre, salade de chou maison et mayonnaise aux Épices du Guerrier, servi avec frites de la Ferme Groleau*

—

Salade Niçoise Pagnol 35 \$ et 45 \$

(Avec verre de Chardonnay ValBrome 55 \$)

*Salade de tomates cerises, patates grelots et haricots des Vallons Maraîchers avec saumon fumé du Fumoir Gosselin, œuf à la coque de la Ferme Bec-O de Compton et olives, nappée d'une vinaigrette maison citronnée au basilic*  
*Option : sans lactose, sans noix, sans gluten, végétarien*

—

Poutine Dalton 35 \$ et 45 \$

(Avec verre de Bowen bière rousse de Canton Brasse 55 \$)

*Poutine de frites de la Ferme Groleau avec cheddar en grains et vieilli de la Laiterie de Coaticook, sauce poutine maison, bison de Rustik Bison, mesclun et mayonnaise à la réduction de bleuets de la Ferme St-Élie et vermouth du vignoble Val Caudalies*  
*Option végétarienne possible avec galette de légumineuses et sauce BBQ*

—

Burger Canard Kung Fu Fighting 35 \$ et 45 \$

(Avec verre de vin rouge Réserve du vignoble Coteau-St-Paul 55 \$)

*Burger de canard effiloché de Canards du Lac Brome sur pain au curcuma de la Shop Traiteur avec mayonnaise à l'orange, mesclun et oranges confites maison*

—

Burger Horse with no name 45 \$ (Avec verre de vin rouge

La Cuvée du Confesseur du vignoble Château Fontaine 55 \$)

*Burger de viande chevaline de la Ferme Leblanc sur pain aux betteraves de la Shop Traiteur avec pleurotes bleus du Réseau Souterrain, garni de fromage de brebis de la Fromagerie Nouvelle France, sauce moutarde et miel maison et pousses de pois mange-tout de la ferme Le Domaine Du Breuil*  
*Option : Fromage cheddar fort*

## DESSERTS

Paris Tonnerre de Brest 35 \$ et 45 \$

*Gâteau Paris-Brest de la Pâtisserie Joly Gâteries*

*Option : végétarien*

---

Choux à Rachel 35 \$ et 45 \$

*Trois petits choux maison farcis de crème chocolat et*

*garnis de crème fouettée La Pinte*

*Option : végétarien*

---

Milkshake Couleur Café 35 \$ et 45 \$

*Milkshake à la crème glacée de la Laiterie de Coaticook à la tire et*

*pépites d'érable et au café glacé Hubert St-Jean avec lait et*

*crème fouettée La Pinte et coulis de caramel*

*Option : sans noix, sans gluten, végétarien*

---

Camp Retranché Babaorum 45 \$

*Gâteau baba au rhum maison au rhum ambré de la distillerie*

*Cherry River et au sirop d'érable de la Petite Cabane à sucre avec*

*crème fouettée La Pinte*

*Option : sans noix, végétarien*

---

CAFÉ HUBERT ST-JEAN OU THÉ DES ZERBES FOLLES

