



MENU MIDI

25 \$

COCKTAIL (en sus)

Gin Masachaï , Liqueur de cassis Monna et Filles,
sirop de gingembre avec tonique 1642 saveur de yuzu.

ENTRÉE

Potage du moment

PLATS PRINCIPAUX

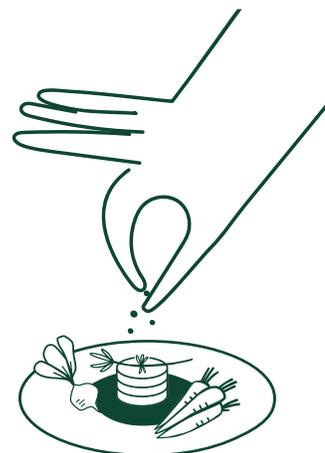
Sandwich au smoked meat de betteraves
*(betteraves fumées, moutarde au miel, choucroute, pain pumpernickel et
fromage de la Fromagerie La Station de Compton),
servi avec frites de patates douces*

—
Tacos de poisson

*(tortillas de blé, aiglefin pané, maïs,
concombre, oignons rouges, chou rouge, coriandre, lime,
oignons marinés et crème sure), servis avec frites*

DESSERT

Cake pop





MENU SOIR

45 \$

COCKTAIL

Gin Masachaï, Liqueur de cassis Monna et Filles,
sirop de gingembre avec tonique 1642 saveur de yuzu.

ENTRÉES

Salade de pommes de terre et patates douces
*cornichons, céleri, fromage en grains, aneth, persil, oignons verts et copeaux de bacon (option
végétarienne disponible)*

—

Morceaux de hauts de cuisse de poulet frit laqués et sucrés avec sauce OMG

PLATS PRINCIPAUX

Lasagne végété façon *chili sin carne*
*tomates, haricots noirs, maïs, carottes, patates douces, oignons,
piments de la ferme Cultures du moment, pâtes fraîches,
fromage mozzarella de la Laiterie de Coaticook*

—

Burger surf & turf

*pain brioché, 5 oz de bœuf Highland, fromage mozzarella de la Laiterie de Coaticook,
rondelle d'oignon, laitue, salade de crevettes épicées,
oignons verts et coriandre, servi avec frites*



DESSERT

Cake pop