TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES

MAC AND CHEESE JOE DASSIN
Galette de Mac and Cheese • Bacon de la Charcuterie Scotstown • Fromage St-Benoît • Pure Vodka • Panure de bâtonnets de fromage Yum Yum

OU

CROQUETTE MR. PATATE
Croquette de purée de pommes de terre • Fromage en grains Coaticook • sauce à poutine maison

OU

NINO FERRER PANÉ
Cornichons Mrs Whytes • Panure fromagée et légèrement épicée • Sauce à pizza maison

OU

POTAGE POP CITROUILLE
Potage de citrouille • Légumes racines • Herbes • Muscade

PLATS PRINCIPAUX

LA BAIE DES COCHONS
Sandwich d'effiloché de porc • Sauce BBQ Vintage • Cheddar fort Coaticook • Salade de chou sur pain Pumpernickel d'Au Cœur du Pain

OU

L'AILE OU LA CUISSE
Sandwich de poitrine de poulet de la Ferme des Voltigeurs panée façon shake and bake maison • Sauce BBQ Fred Caillou • bacon de la Charcuterie Scotstown • Mayonnaise • Laitue • Tomate • Pain ménage à l'avoine des Bâtards

OU

EL P'TIT MATTE
Galette de bœuf de Face de Boeuf • Sauce Mille-Îles maison • Cheddar à l'oignon de Coaticook • Laitue et cornichon sur pain sésame des Bâtards

OU

L'ORDRE ROYAL DES GRANDS BISONS
Hot dog de bison des Gars de Saucisses sur pain de betterave et canneberges des Bâtards • Salade de chou mariné • Cornichon à l'aneth • Pommes du Verger Gros Pierre • Mayonnaise épicée

LE VINTAGE 5080

DESSERTS

POMME DE REINETTE
Tarte aux pommes du Verger Gros Pierre • Crème glacée à la vanille Coaticook • Coulis de caramel

OU

POUDDING ZACHARY RICHARD
Gâteau blanc avec érable • Cassonade • Crème glacée à la vanille Coaticook

OU

LES MILK SHAKES RÉTROS
Crème glacée Coaticook ou Savoroso • Lait La Pinte • Coulis variés (vanille • chocolat à l'ancienne • double fraise • tire et pépites d'érable • bleuet • framboise • cerise noire • caramel salé (version vegan disponible avec lait de soya) • pistache)

20 $

LE VINTAGE 5080

Sherbrooke met la table
14 au 30 oct.

TABLE D'HÔTE DU SOIR

ENTRÉES

MAC AND CHEESE JOE DASSIN
Galette de Mac and Cheese • Bacon de la Charcuterie Scotstown • Fromage St-Benoît • Pure Vodka • Panure de bâtonnets de fromage Yum Yum

OU

NINO FERRER PANÉ
Cornichons Mrs Whytes • Panure fromagée et légèrement épicée • Sauce à pizza maison

OU

CHAUDRÉE L'ÉPLUCHETTE
Chaudrée de maïs • Pommes de terre et haricots blancs • Bacon à l'érable de Scotstown

OU

YELLOW BRICK ROAD COATICOOK
Fondants aux trois fromages Coaticook (en grain • cheddar vieilli et mozzarella) • Panure maison aux fines herbes

OU

HAVE A CIGAR AUX CHOUX
Rouleaux de chou vert farcis de boeuf, de porc de Face de Boeuf et de légumes • Sauce tomate maison

PLATS PRINCIPAUX

L'AILE OU LA CUISSE
Sandwich de poitrine de poulet de la Ferme des Voltigeurs panée façon shake and bake maison • Sauce BBQ Fred Caillou • bacon de la Charcuterie Scotstown • Mayonnaise • Laitue • Tomate • Pain ménage à l'avoine des Bâtards

OU

JABA THE HUTT SPÉCIALE
Pizza avec croûte de la Boulangerie de Quartier les Bâtards • Sauce tomate maison • Poivrons • Oignons rouges • Fromage mozzarella Coaticook • Pepperoni et pepero de la Chacuterie Scotstown • Mesclun • Huile de basilic

LE VINTAGE 5080

OU

LE JACK COUSTEAU

Filets d'aiglefin • Frites de la ferme Groleau • Sauce tartare • Salade de chou maison

OU

LE GRIZZLY ADAMS TRUITE-TOFU

Burger de croquette de Truite de Bobines fumée et tofu à l'aneth • Panure panko sur pain de patate douce et sésame noir des Bâtards • Mesclun • Mayonnaise • Oignons verts • Câpres

OU

L'ORDRE ROYAL DES GRANDS BISONS

Hot dog de bison des Gars de Saucisses sur pain de betterave et canneberges des Bâtards • Salade de chou mariné • Cornichon à l'aneth • Pommes du Verger Gros Pierre • Mayonnaise épicée

DESSERTS

POMME DE REINETTE

Tarte aux pommes du Verger Gros Pierre • Crème glacée à la vanille Coaticook • Coulis de caramel

OU

POUDDING ZACHARY RICHARD

Gâteau blanc avec érable • Cassonade • Crème glacée à la vanille Coaticook

OU

LE BANANA SPLIT COMANECI

Crème glacée Coaticook (chocolat, fraise et vanille) • Coulis (fraise, chocolat et caramel) • Crème fouettée La Pinte • Vermicelles multicolores • Cerises • Banane

OU

LES MILK SHAKES RÉTROS

Crème glacée Coaticook ou Savoroso • Lait La Pinte • Coulis variés (vanille • chocolat à l'ancienne • double fraise • tire et pépites d'érable • bleuet • framboise • cerise noire • caramel salé (version vegan disponible avec lait de soya) • pistache)

LE VINTAGE 5080

OU

LES MILK SHAKES LÉGENDAIRES +10 $

Le Joe Louis
Le Michael Myers
Le Archie
Le Macintosh 128K

Thés et cafés inclus

30 $

LE VINTAGE 5080

Sherbrooke met la table
14 au 30 oct.

TABLE D'HÔTE DU SOIR

ENTRÉES

MAC AND CHEESE JOE DASSIN
Galette de Mac and Cheese • Bacon de la Charcuterie Scotstown • Fromage St-Benoît • Pure Vodka • Panure de bâtonnets de fromage Yum Yum

OU

NINO FERRER PANÉ
Cornichons Mrs Whytes • Panure fromagée et légèrement épicée • Sauce à pizza maison

OU

YELLOW BRICK ROAD COATICOOK
Fondants aux trois fromages Coaticook (en grain • cheddar vieilli et mozzarella) • Panure maison aux fines herbes

OU

HAVE A CIGAR AUX CHOUX
Rouleaux de chou vert farcis de boeuf, de porc de Face de Boeuf et de légumes • Sauce tomate maison

OU

LA WOODSTOCK
Mélange de laitues de saison (romaine et mesclun) • Oignons rouges • Concombres • Croûtons de pain ménage grillés • Vinaigrette tropicale (balsamique italienne ou à la crème)

POTAGES

CHAUDRÉE L'ÉPLUCHETTE
Chaudrée de maïs • Pommes de terre et haricots blancs • Bacon à l'érable de Scotstown

OU

POTAGE POP CITROUILLE
Potage de citrouille • Légumes racines • Herbes • Muscade

LE VINTAGE 5080

PAUSE DIGESTIVE

SUCETTE SUNDAY BLOODY SUNDAY
Sucette glacée version Bloody Ceasar • Pure Vodka • Vin de Tomate Omerto de Baie St-Paul • Clamato • Jus de pickle • Épices à steak de Montréal

PLATS PRINCIPAUX

L'AILE OU LA CUISSE
Sandwich de poitrine de poulet de la Ferme des Voltigeurs panée façon shake and bake maison • Sauce BBQ Fred Caillou • bacon de la Charcuterie Scotstown • Mayonnaise • Laitue • Tomate • Pain ménage à l'avoine des Bâtards

OU

JABA THE HUTT SPÉCIALE
Pizza avec croûte de la Boulangerie de Quartier les Bâtards • Sauce tomate maison • Poivrons • Oignons rouges • Fromage mozzarella Coaticook • Pepperoni et pepero de la Chacuterie Scotstown • Mesclun • Huile de basilic

OU

LE JACK COUSTEAU
Filets d'aiglefin • Frites de la ferme Groleau • Sauce tartare • Salade de chou maison

OU

LE GRIZZLY ADAMS TRUITE-TOFU
Burger de croquette de Truite de Bobines fumée et tofu à l'aneth • Panure panko sur pain de patate douce et sésame noir des Bâtards • Mesclun • Mayonnaise • Oignons verts • Câpres

OU

L'ORDRE ROYAL DES GRANDS BISONS
Hot dog de bison des Gars de Saucisses sur pain de betterave et canneberges des Bâtards • Salade de chou mariné • Cornichon à l'aneth • Pommes du Verger Gros Pierre • Mayonnaise épicée

OU

POUTINE LA DANSE DES CANARDS
Poutine au canard et porc hachés • Sauce à poutine Vintage • Fromage en grain Coaticook • Mesclun • Oignons frits • Fromage bleu St-Benoît émietté
*Rajoutez une rondelle de foie gras pour 3$

LE VINTAGE 5080

DESSERTS

POMME DE REINETTE
Tarte aux pommes du Verger Gros Pierre • Crème glacée à la vanille Coaticook • Coulis de caramel

OU

POUDDING ZACHARY RICHARD
Gâteau blanc avec érable • Cassonade • Crème glacée à la vanille Coaticook

OU

LE BANANA SPLIT COMANECI
Crème glacée Coaticook (chocolat, fraise et vanille) • Coulis (fraise, chocolat et caramel) • Crème fouettée La Pinte • Vermicelles multicolores • Cerises • Banane

OU

LES MILK SHAKES RÉTROS
Crème glacée Coaticook ou Savoroso • Lait La Pinte • Coulis variés (vanille • chocolat à l'ancienne • double fraise • tire et pépites d'érable • bleuet • framboise • cerise noire • caramel salé (version vegan disponible avec lait de soya) • pistache)

OU

LES MILK SHAKES LÉGENDAIRES +10 $ (voir description)
Le Joe Louis
Le Michael Myers
Le Archie
Le Macintosh 128K

Thés et cafés inclus

40 $

LE VINTAGE 5080

Sherbrooke met la table
14 au 30 oct.