



SAVOUREZ LE TERROIR
AU CŒUR DE L'HISTOIRE



Suivez-nous sur Facebook !



À CÔTÉS ET ENTRÉES

SOUPE DU JOUR ☀ 8.25

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ ♣ 9.50

Soupe à la bière blonde de microbrasserie.

CRÈME COURGE ET ÉRABIE ♣ 7.75

Courge butternut, bouillon de volaille, érable, oignon, ail.

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS ★ 11.50

Escargots gratinés avec champignons, échalotes françaises, ail, persil, vin blanc et mozzarella.

MAGRET DE CANARD ★ ♥ 14.95

Magret de canard du Lac Brome fumé maison et servi avec marmelade d'oignons confits au Éraportéross.

à partager

PIANCHE DE CHARCUTERIES 21.95

Saucisson sec de Charlevoix, saucisson délice Artisan, rillettes de canard, terrine gibier canneberges, capicole, olives, condiments, noix.

PIANCHE DE FROMAGES ★ 21.95

Trois choix de fromages de la fromagerie Ruban Bleu, accompagnés de confit d'oignons, de noix et d'olives.

BURRATA, MELI MELI DE TOMATES CERISES FAÇON BISTRO 23.75

Burrata, tomates cerises, pesto, glace de vinaigre balsamique, roquette, olives, pain foccacia.

salades

SAIADE CÉSAR ★

Salade fort goûteuse composée de laitue romaine, copeaux de fromage parmesan frais, bacon, assaisonnée de notre sauce César maison.

Entrée 11.00 | Plat principal 15.00

SAIADE D'ÉPINARDS ★

Composée de bébés épinards, vinaigrette à l'érable, raisins secs, noix de Grenoble et fromage de chèvre.

Entrée 12.00 | Plat principal 16.00

SAIADE DE BETTERAVES ★ ♥

Salade de betteraves rôties au vinaigre balsamique, fromage de chèvre et vinaigrette aux framboises.

Entrée 10.25 | Plat principal 14.25

SAIADE DE KALE, CHEDDAR
DE CHÈVRE ET FRUITS SÈCHÉS

Kale, abricots, canneberges séchées, cheddar de chèvre, vinaigrette au miel, graine de citrouille.

Entrée 13.50 | Plat principal 17.50

Ajoutez une protéine à votre salade : Poulet + 6.00 | Saumon grillé + 8.00 | Tofu + 6.00

ALLERGIE ET INTOLÉRANCE : Veuillez toujours prévenir votre serveur afin de minimiser les risques au maximum.

♣ Produit du Québec

☼ Produit du Canada

★ Sans gluten

♥ Sans produit laitier

☀ Végan

PIATS PRINCIPAUX

sandwichs et burgers

WRAP AU POULET CROUSTILLANT ♥ 19.50

Poitrine de poulet panée, servie dans une tortilla à la tomate avec mayonnaise épicée, mozzarella et laitue, accompagnée de chips maison et de guacamole.

BURGER LA TRAITE ♣ ♥ 21.00

Boeuf de la ferme Bon Boeuf, sans hormones et nourri à l'herbe, avec fromage, laitue, tomate, oignon, cornichon et sauce La Traite, servi avec chips maison et salade de kale.

BURGER D'YOUVILLE ♣ ♥ 21.50

Boeuf de la ferme Bon Boeuf, sans hormones et nourri à l'herbe, avec camembert, bacon, laitue, tomate et cornichon, servi avec chips maison et salade de kale.

CLUB LA TRAITE ♥ 20.25

Poitrine de poulet grillée dans un pain focaccia, garni de tomate, laitue, bacon, oignon et fromage cheddar, accompagné de chips maison et salade de kale.

BURGER DE SAUMON ♣ ♥ 21.95

Escalope de saumon mariné au pesto rouge, dans un pain focaccia, garni de roquette, guacamole, oignon rouge, cheddar et tomates tranchées, accompagné de chips maison et salade de kale.



pâtes

PENNE AU RAGOÛT DE SAUCISSES ET BOEUF BRAISÉ 22.25

Rôti de palette effiloché cuit lentement dans une sauce tomate avec champignons et légumes, sauce dans laquelle on a ajouté des morceaux de saucisses italiennes, garni de copeaux de parmesan.

PENNE À LA TARA 22.50

Pâtes relevées d'une sauce crémeuse et champignons sauvages, garnies de lanières de poulet et copeaux de parmesan.

FETUCCINI VERDURA 21.00

Assortiment de légumes de saison grillés, fromage parmesan, pesto rouge et roquette.

CANNELONI FARCI AU BŒUF GRATINÉ ♣ 22.25

Généreux tubes de pâtes fraîches farcis au bœuf haché, nappés d'une sauce tomate mijotée au basilic et d'une béchamel onctueuse, puis gratinés au four avec de la mozzarella.

3 \$ REMIS À



La fondation
COMPAGNOM
engagée pour une meilleure santé mentale

poisson

TRUITE SUR PLANCHE ♥ 26.75

Filet de truite arc-en-ciel grillée sur une planche de cèdre, mariné aux fines herbes, servi avec un coulis à l'ail noir du Québec, riz et légumes.

bols

POKE BOL ★ ♥ 19.75

Riz jasmin, carotte râpée, radis et salade verte ciselés, edamames, tomates cerises, concombres en dés et vinaigrette à l'érable.

Au choix :

Saumon ou poulet Katsu ou tofu croustillant



tartares

Tous nos tartares sont accompagnés d'une délicieuse salade du chef.

TARTARE DE BOEUF (150 G) ♣ ★ ♥ 26.75

Boeuf Angus de l'Alberta avec un assaisonnement du Bistro, haché à la main, servi avec croûtons et sauce traditionnelle.

TARTARE DE SAUMON (150 G) ♣ ★ ♥ 27.75

Saumon frais de l'Atlantique, légèrement acidulé, haché à la main, servi avec croûtons et sauce maison.

DUO TERRE ET MER (75 G par portion) ♣ ★ ♥ 29.50

Tartare de boeuf et tartare de saumon, servis avec croûtons et sauce maison.

volailles et viandes

MOUSSAKA 20.00

Composée de tranches d'aubergines rôties, de boeuf haché de la ferme Bon Boeuf, cuit avec des oignons et différentes épices, nappés de sauce béchamel, le tout gratiné au four.

PÂTÉ CHINOIS AU CANARD CONFIT ♥ 24.75

Pâté chinois à base de canard, avec échalotes cuites dans du gras de canard, de gros morceaux de viande, du maïs en grain ainsi que des pommes de terre pilées et mélangées à de la crème sure.

JOUE DE BOEUF BRAISÉ ♥ ★ 32.00

Sauce vigneronne, légumes de saison et pommes de terre rôties.

HAMBURGER STEAK ♥ 21.50

Boeuf de la ferme Bon Boeuf, sans hormones et nourri à l'herbe, servi avec une sauce échalotes et bière brune de microbrasserie du Québec, accompagné de riz et de légumes sautés.

BŒUF BOURGUIGNON ♥ 27.00

Véritable bœuf bourguignon mijoté lentement, composé de cubes de bœuf fondants dans une sauce corsée au vin rouge, accompagné de bacon, de champignons et d'oignons perlés. Servi avec pommes de terre grelots et légumes du marché.

BAVETTE DE BOEUF ♥ 36.00

Accompagnée d'une sauce échalotes et bière brune de microbrasserie du Québec, de légumes de saison et de pommes de terre rôties.

plats végétariens

BURGER VÉGÉTALIEN ♥ ☀ 20.25

Galette composée de haricots noirs, aubergines et champignons sautés, servie avec une sauce crémeuse, coriandre et lime. Accompagnée de chips maison et d'une petite salade du jour.

TOFU AU BEURRE ☀ 18.25

Une option végétalienne riche en saveurs. Dés de tofu ferme mijotés dans une sauce onctueuse à la tomate et au lait de coco, accompagnés de légumes et d'épices indiennes. Servi avec du riz jasmin.

SAIADE DE TORTELINIS 16.95

Pâtes farcies tricolores au fromage, accompagnées de légumes d'été grillés, de tomates cerises, de concombre, d'olives Kalamata, de roquette et de parmesan, le tout servi avec une vinaigrette balsamique.



DESSERTS



GÂTEAU CHOCO_CARAMEL	8.00
GÂTEAU AU FROMAGE	8.00
TARTE À LA LIME	7.75
CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE DU QUÉBEC	8.50
MOUSSE BLEUETS ET ÉRABLE	8.50
DESSERT DU MOMENT	7.50

BREUVAGES

cafés

Café régulier	3.25	Latté aromatisé	5.50
Café espresso	3.50	Cappuccino	4.00
Latté	4.50	Allongé	4.00

cafés alcoolisés

Café Brésilien	9.00
Café Baileys	9.00
Café Coureur des bois	9.00

Thé ou tisane	3.25	Bouteille d'eau	3.50
Chocolat chaud du bistro	4.50	Eau gazéifiée	3.50
Jus	3.50	Boissons gazeuses	2.95
Lait	3.95		