



Menu Bistro

Servi tous les jours en Salle à Manger de 11H30 à 20H00
Servi tous les jours aux chambres de 11H30 à 20H00

Les bouchées

Mettez-vous en appétit avec un plateau dégustation de nos « Mises en bouche » créatives à base de produits régionaux (selon disponibilité des arrivages).

Créez votre propre assiette	3 choix pour 12\$
	5 choix pour 18\$
	7 choix pour 25\$

- Jambon de parme et asperges marinées à l'huile de parmesan
- Bruschetta de mangue et fraise au basilic frais et poivre noir
- Terrine de truite fumée à l'érable, gingembre et paprika
- Saucisse de la Boucherie Gadoury, moutarde de carcajou et boutons de marguerites
- Gravlax de saumon, vodka de bison, aneth et fenouil
- Truffes de foie gras, chocolat noir et pistaches
- Fromage de Chèvre des neiges en croûte de noix et canneberges séchées

Les sandwiches – 15\$

Choix de croissant, pain campagnard, pain ciabatta ou bagel.
Servi avec frites ou salade

- Dinde, fromage de chèvre des neiges, oignons caramélisés, mayonnaise aux tomates séchées et roquette
- Légumes rôtis, pesto de roquette maison et fromage Victor et Berthold du Champ à la Meule
- Bœuf, oignons rouges, moutarde et sauce au fromage bleu
- Burger de bison, relish de la Courgerie de Ste-Elisabeth, fromage Les Métayères du Champ à la Meule, roquette et dijonnaise au carcajou
- Grilled cheese Victor et Berthold du Champ à la Meule, pommes, pacanes et roquette
- Club sandwich au canard, façon de l'Auberge et mayonnaise aux petits fruits

Les pâtes – 17\$

- Bolognaise façon de l'Auberge
 - Légumes rôtis, ail, vin blanc et pesto de roquette
 - Truite fumée crème fraîche, citron, échalotes et vin blanc
 - Poulet, tomates fraîches, crème, basilic, échalotes et vin blanc
 - Champignons sauvages, échalotes, ail, vin blanc et fromage de chèvre
- *Pâtes sans gluten disponibles

Les salades – 14\$

- Laitue romaine, pancetta, fromage l'Amateur, croûtons maison et vinaigrette César maison
- Tomates, fêta, oignons rouges, olives Kalamata de La Belle Excuse, poivrons, origan et vinaigrette grecque
- Épinards, crevettes de Matane, poivrons, mandarines, noix de cajou, fèves germées et vinaigrette sucrée
- Roquette, truite fumée, œuf cuit dur, parmesan, citron et huile d'olive

Un peu de friture

- Frites allumettes 3,50\$
- Oignons frits maison à la bière L'Alchimiste et sauce tartare à la relish de La Courgerie de Ste-Elisabeth 8\$
- Ailes de canard, sauce BBQ maison, frites et salade 14\$
- Filet de poulet (4 mcx) sauce au fromage Rassembleu du Champ à la Meule, frites et salade 16\$
- Nachos façon de l'Auberge, canard confit, crème sûre à l'érable, salsa maison, piments forts et fromage en grain 18\$
- *Fish and chip* de perchaude et sauce tartare à la relish de La Courgerie de Ste-Elisabeth 18\$

Taxes applicables en sus
Pourboire non-inclus

N.B. Pour le service aux chambres :

- Frais de livraison à la chambre de \$5
- Pourboire de 15% facturé automatiquement