

## MENU #1

Soupe aux pois et jambon caramélisé **OU** Crème rutabaga et carottes à l'érable

Salade vinaigrette à l'érable

Omelette au four soufflée au fromage

Fèves au lard au sirop d'érable

Légumes racines à l'érable et au romarin

Saucisses maison et grillades de lard salé

Pâté feuilleté au jambon

Pain maison

Marinades

Crêpes roulées aux pommes à l'érable

Tarte crémeuse à l'érable et pouding chômeur aux bleuets

Tire d'érable

Café-thé-infusion

26\$ + taxes par personne. Pourboires non inclus.

---

---

## MENU #2

Soupe aux pois et jambon caramélisé **OU** Crème rutabaga et carottes à l'érable

Salade vinaigrette à l'érable

Omelette au four soufflée au fromage

Fèves au lard au sirop d'érable avec confit de canard (bio)

Légumes racines à l'érable et romarin

Saucisses maison et grillades de lard salé

Pâté feuilleté au jambon

Brie fondant poire et érable et pain aux noix

Pain maison

Marinades

Crêpes roulées aux pommes à l'érable

Tarte crémeuse à l'érable et tarte à l'avoine, érable et pacanes

Crème brûlée à l'érable

Tire d'érable

Café-thé-infusion

39\$ + taxes par personne. Pourboires non inclus.

*Menu*   
**DES SUCRES 2018**  
(3 mars au 22 avril)

## **NOS SERVICES**

- 12h
- 18h
- Il est possible de réserver au courant de l'après-midi si désiré.

Réservations de groupe disponibles.  
Apportez votre boisson alcoolisée.

## **ENFANTS**

(4 à 12 ans) - 15\$ taxes incluses  
Gratuit pour les enfants de 3 ans et moins.

## **SUR RÉSERVATION SEULEMENT**

Appeler Johanne pour une réservation: 450 827-2742.

Rabais sur une réservation d'un groupe du lundi au jeudi (minimum 10 personnes).

---

---