

Grignotines

Jerky de boeuf ou de porc 9,59 \$

Arachides salées 3,05 \$

Croustilles Cape Cod nature 4,49 \$

Tresse salée 3,25 \$

Olives marinées 4,00 \$

Oeufs marinés (3) 4,99 \$

Nachos 15,25 \$

Croustilles tortillas, salsa maison, maïs et haricots noirs BBQ, échalotes françaises, cheddar doux, cheddar fumé, olives marinées, crème sûre.

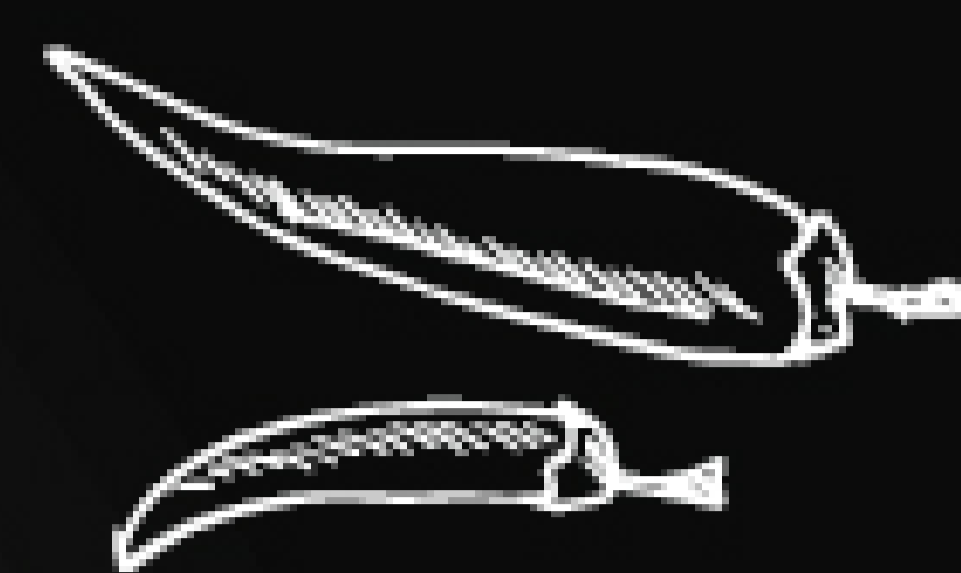


Planche du Terroir 1 personne 17,75 \$ 2 personnes 31,75 \$

Dégustation de produits de la région: fromages, charcuteries et créations de la maison.

Choisissez-la en formule végétarienne ou mixte !

2 Pogos Turlo seul 7,25 \$ en assiette 12,25 \$

La traditionnelle saucisse en pâte (Boucherie Turlo).

*Grilled cheese fondue d'oignons et cheddar fort 15 \$

Pain multigrain (Boulangerie Le Vieux Buckland), fondue d'oignons maison, cheddar doux, cheddar fort (Fromagerie du Terroir de Bellechasse et Fromagerie Etchemin).



*Grilled cheese cheddar et champignons 16 \$

Pain multigrain (Boulangerie Le Vieux Buckland), tapenade de champignons maison (Coupe Champignon) et cheddar doux (Fromagerie Etchemin).

Salade du moment 17 \$

Verdures et légumes bio du moment, olives marinées, noix épicées, fromage, 2 oeufs marinés et vinaigrette fleur d'ail et érable.

*Hot dog européen 18 \$

Baguette, saucisse à la bière 150g (Boucherie Bolduc), beurre, dijon, cornichon et relish de maïs.



Menu enfant 9 \$

2 pogos, chips et jus OU
Grilled cheese, chips et jus

*Smoked meat 19,75 \$

Dans un pain de seigle au levain (Jeff Le Boulanger), généreuse portion 200g de smoked meat de porc (Boucherie Turlo), beurre, dijon et cornichon.

*Côtes Levées sauce Méchoni demi 20 \$ entière 29,95 \$

Boucherie Turlo de St-Gervais

* Plats servis avec croustilles nature Cape Cod et salade

Envie de plus ?

Smoked meat (Boucherie Turlo) et cornichons +3,35 \$

Saucissons (Boucherie Turlo) +5,40 \$

Saucisse à la bière (Boucherie Bolduc) +5,95 \$

Quark - Fromage de chèvre frais (Cassis et Mélisse) +4,50 \$



Dessert 5,85 \$

Pouding chômeur à la bière et au sirop d'érable (Érablière Du Vallon), avec chantilly et noix grillées épicées.

Les extras Beurre 0,50 \$ Pain 0,95 \$ Crème sûre 2 \$ Salsa 3,50 \$

Brenvages

San Pellegrino 2,95 \$

Jus (pomme, fruits des champs, orange) 2,95 \$

7up, 7up diet, pepsi, pepsi diet, lait 2,75 \$

Eau minérale Montellier 3,45 \$

Espresso, americano 3,15 \$

Cappucino, latte, chocolat chaud 4,20 \$

Café glacé (espresso double, sirop d'érable, lait froid, glace et chantilly) 8,75 \$

Moût de pomme (Cidrerie Le Somnambule) 6,75 \$

Cidre de pomme (Cidrerie Le Somnambule) 9,05 \$

Bière sans alcool 6,89 \$

Vin maison rouge ou blanc 5,75 \$

Hydromel limonade 3,8% (Cru d'abeille) 5,85 \$

Hydromel hibiscus sans alcool (Cru d'abeille) 4,75 \$

