



menu



SAVOUREZ LE TERROIR  
AU CŒUR DE L'HISTOIRE



Suivez-nous sur Facebook !



# À CÔTÉS ET ENTRÉES

délices du terroir



## SOUPE DU JOUR (Bol de pain) ☀

Délicieuse soupe du jour maison, servie dans un bol de pain fait chez un boulanger local.

## SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ ♡

8.25

Soupe à la bière blonde de microbrasserie.

## CRÈME COURGE ET ÉRABLE ♡

6.50

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

## SAIADE CÉSAR ★

8.75

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

## SAIADE D'ÉPINARDS ★

8.75

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

## SAIADE DE BETTERAVES ★♡

8.75

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

## SAIADE DE KALE, CHEDDAR DE CHÈVRE ET FRUITS SECHÉS

8.50

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

## ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS ★

9.00

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

## CALMARS FRITS ♡

12.75

Accompagnés d'une mayonnaise épicee.

## NACHOS GRATINÉS ★

14.95

Croustilles de maïs garnies de salsa, jalapeños, olives noires et fromage.

## MAGRET DE CANARD ★♡

12.75

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

## TARTARE DE BOEUF (75 G) ♡ ★♡

15.00

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

## TARTARE DE SAUMON (75 G) ♡ ★♡

15.50

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



à partager

## BURRATA, MELI MELO DE

18.95

## TOMATES CERISES FAÇON BISTRO

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

## PIANCHE DE CHARCUTERIE

18.95

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

## PIANCHE DE FROMAGES ★

18.95

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

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



Produit du Québec



Produit du Canada



Sans gluten



Sans produit laitier



Végan

## PIATS PRINCIPAUX

### sandwichs et burgers

#### WRAP AU POULET CROUSTILANT 18.00

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

#### BURGER LA TRAITE 18.95

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 19.50

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 19.50

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 20.25

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.



#### LASAGNE BOLOGNAISE GRATINÉE 18.95

Servie avec salade césar.

3 \$ REMIS À  
La fondation  
**COMPAGNOM**  
engagée pour une meilleure santé mentale



### pâtes

#### PENNE AU RAGOÛT DE SAUCISSES ET BOEUF BRAISÉ 21.75

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.

#### FETUCCINI VERDURA 19.50

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

#### PENNE À LA TARA 19.95

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

### poisson

#### TRUITE SUR PIANCHE 24.25

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.





## tartares

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

### TARTARE DE BOEUF (150 G)

25.75

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)

26.25

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)

28.50

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

## salades et bols

### CÉSAR AU POULET

19.75

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

### CÉSAR AU SAUMON GRILLÉ

20.50

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

### POKE BOL

★

18.25

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

Au choix :

Saumon ou poulet Katsu ou tofu croustillant



## volailles et viandes

### MOUSSAKA

18.25

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.

### HAMBURGER STEAK

♥

20.00

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.

### OSSO BUCO DE PORC

27.95

Osso buco de porc braisé au vin rouge avec petits légumes, accompagné d'une sauce forestière, de légumes de saison et de pommes de terre rôties.

### BAVETTE DE BOEUF

♥

33.50

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

### JOUE DE BOEUF BRAISÉ

★

28.50

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



Produit du Québec



Produit du Canada

★ Sans gluten

♥ Sans produit laitier

● Végan

# PIATS VÉGÉTARIENS

## BURGER VÉGÉTALIEN ♥ ☀

18.95

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 PARMEGIANA ☀

17.50

Tofu mariné à l'italienne et pané, gratiné avec une sauce tomate et mozzarella avec fettucini au pesto.

## SALADE MEXICAINE, FETA, NACHOS

18.95

Salade romaine, tomates, concombre, oignons rouges, maïs, haricots noirs, lime, fromage feta, nachos, crème sûre et coriandre.



# 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

Café régulier	3.25
Café espresso	3.50
Latté	4.50
Latté aromatisé	5.50
Cappucino	4.00
Allongé	4.00
Thé ou tisane	3.25
Chocolat chaud du bistro	4.50

Bouteille d'eau	3.50
Eau gazéifiée	3.50
Boissons gazeuses	2.95
Jus	3.50
Lait	3.95



CAFÉ BRÉSILIEN	9.50
CAFÉ BAIEYS	8.50
CAFÉ COUREUR DES BOIS	8.50