



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) ☼ 8.25

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 ÉRABIE ☼ 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'érable, 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 SÈCHÉS 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 épicée.

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 Éraportéross.

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, MEL MEIO DE TOMATES CERISES FAÇON BISTRO 18.95

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

PIANCHE DE CHARCUTERIE 18.95

Saucisson sec de Charlevoix, saucisson délice Artisan, rillettes 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 minimiser les risques au maximum.

☼ Produit du Québec

☼ Produit du Canada

★ Sans gluten

♥ Sans produit laitier

☼ Végan

PLATS PRINCIPAUX

sandwichs et burgers

WRAP AU POULET CROUSTILLANT ♥ 18.00

Poitrine de poulet panée frite, servie dans une tortilla à la tomate avec mayonnaise épicée, 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 PLANCHE ♥ 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 POUËT 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'érable.

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.

PÂTÉ CHINOIS AU CANARD CONFIT ♥ 22.25

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 ♥ ★ 28.50

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

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

Ossobuco 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.

PLATS 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

Cappuccino 4.00

Allongé 4.00

Thé ou tisane 3.25

Chocolat chaud du bistro 4.50

Bouteille d'eau 3.50

Eau gazeifiée 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