

3 BRASSEURS AU CHALET

Une collab avec



POUR COMMENCER...

POTAGE RÉCONFORT 8,95

Courge musquée, oignons caramélisés et cheddar vieilli.

TARTIFLETTE D'ICI 16,95

Joue de porc, pommes de terre grelots, oignons caramélisés, crème et fromage Sir Laurier d'Arthabaska.



TOUCHE SUCRÉE

CERISE SUR LE GÂTEAU AU FROMAGE 11,95

Gâteau au fromage à la cerise et au mascarpone, servi avec un coulis de fraises maison.

L'ACCORD BIÈRE PARFAIT : LA MILD

Ale Anglaise • Alc/vol : 3,8 %

Brassée pour la saison, cette bière acajou aux notes maltées accompagne parfaitement nos plats au canard du Lac Brome.



ON CONTINUE !

POITRINE DE CANARD FUMÉE 36,95

Fumée à chaud, choux braisés, crème aux champignons, lardons, chips de choux de Bruxelles et huile au thym et à l'ail confit.

POUTINE COIN COIN 28,95

Canard confit, pleurotes grillés, oignons caramélisés, chips de choux de Bruxelles, frites, sauce poutine à la bière maison, fromage en grains.

TOURTIÈRE DU LAC BROME 24,95

Tourtière traditionnelle au canard et au porc, pommes de terre jaunes et sauce au ragoût maison. Servi avec salade maison.

L'ESTRIE DE FLAMME 22,95

Flammekueche au canard confit, oignons marinés, pleurotes grillés, réduction pomme-oignon, pesto épicé à la coriandre et sauce secrète.



Nos prix n'incluent pas les taxes applicables ni le pourboire.