



Produits du terroir



FROMAGES \$ 18.00

Servi avec une baguettine à la drêche et chutney aux bleuets ou gelée de bleuets à notre bière noire

PIKAUBA, PÂTE SEMI-FERME
(Fromagerie Lehmann, Hébertville)

RANG DES ÎLES, PÂTE MOLLE
(Fromagerie Médard, St-Gédéon)

SAUCISSON \$ 9.50

(Charcuterie Monsieur D, Saguenay)

Parmesan et vin rouge

Poivre et Brandy

Ail noir, hydromel et fromage Blackburn

DUO FROMAGES \$ 28.00

Laissez-vous tenter par nos deux succulents fromages, le tout accompagné d'une baguettine à la drêche, chutney aux bleuets et de gelée de bleuets à notre bière noire.

TERRINE

(Ferme Villoise, Saint-Gédéon)

Terrine aux bleuets sauvage de porc biologique.
Servi avec une baguettine à la drêche

\$ 25.00

TRIO DU TERROIR

Notre délicieuse terrine servie avec l'un de nos fromages ainsi qu'avec le saucisson de votre choix. Le tout accompagné d'une baguettine à la drêche et de chutney aux bleuets ou gelée de bleuets à notre bière noire.

\$ 40.00

SALADE DU JARDIN \$ 6,00

Salade, olives noires, mix de poivrons et d'oignons, tomates, concombres et vinaigrette maison.

POULET GÉNÉRAL TAO \$ 13.50

Poulet enrobé d'une chapelure de Tostitos, nappé de la sauce Tao du Lac Saint-Jean, servi sur riz blanc et final d'échalotes et de graines sésame

TARTARES

SELON DISPONIBILITÉ

Accompagnés de croutons et salade avec vinaigrette maison

SAUMON VERSION CLASSIQUE \$ 26.00

Câpres, échalotes françaises, mandarines, moutarde de dijon, huile d'olive, jus de lime, mayonnaise, sauce piquante et sésames.

BOEUF BOURSIN ET TOMATES CERISES \$ 26.00

Boursin ail fines herbes, échalotes françaises tomates cerises, cornichons, câpres, huile d'olive et fromage Blackburn

SAGUENAY
LAC-SAINT-JEAN



LES - À - CÔTÉS

FROMAGE EN GRAINS AUX ÉPICES \$ 6.75
(Fromagerie la Normandinoise, Normandin)

FROMAGE DANS LE VINAIGRE \$ 5.25
(Fromagerie Perron, St-Prime)

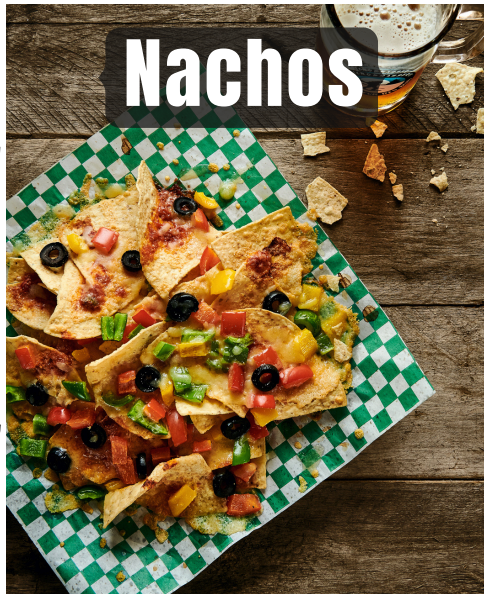
POP CORN (82g) \$ 2.00

MÉLANGE DE NOIX (55g) \$ 3.00

MÉLANGE D'OLIVES \$ 5.75

CHIPS (Ruffles ou Miss Vickie's) \$ 4.50

Nachos



NACHOS CLASSIQUE

Demi \$13.00

Régulier \$ 18.00

Préparé avec de la salsa moyenne, du fromage cheddar Perron vieilli 2 ans et des olives noires. Servi avec une crème sure

NACHOS SPÉCIAL DU COUREUR

Demi \$16.00

Régulier \$ 21.00

Préparé avec la salsa moyenne, du fromage cheddar perron vieilli 2 ans, rehaussé de poivrons bicolores, d'oignons rouges, olives noires et de saucisses portugaises de chez Salaison Besson. Servi avec une crème sure

NACHOS AUX 3 FROMAGES

Demi \$ 18.00

Régulier \$ 25.00

Préparé avec le fromage Blackburn, le fromage en grains aux épices, le cheddar Perron vieilli 2 ans, du confit d'oignons à notre bière rousse et des olives noires. Servi avec crème sure et salsa

TREMPETTE TOUT'HEUR

Trempette froide étagée, mélange de fromage Le Cabrouet ciboulette (Fromagerie Médard), salsa, cheddar Perron vieilli 2 ans, accompagnée de croustilles.

\$ 16.00

TREMPETTE CHAUDE AUX ÉPINARDS

SERVIE AVEC CROUSTILLES FROIDES

\$ 16.00

SERVIE AVEC BAGUETTINE À LA DRÊCHE

\$ 16.00

Pizzas

LA JARDINIÈRE,

Pizza à croute mince garnie de sauce tomate (Les sauces du Fjord) brocolis, choux fleurs, oignons rouges et olives, enrobée de fromage Perron vieilli 2 ans, de la mozzarella, fromage Blackburn ainsi que du fromage en grains aux épices la Normandinoise .

\$ 18.00

LA HERCULE POIREAUX,

Pizza à croute mince garnie de sauce tomate (Les sauces du Fjord), lit de poireaux, fromage à la crème Couventine (Fromagerie Médard) et ainsi que fromage en grain aux épices la Normandinoise.

VÉGÉ \$ 18.00 AVEC BACON \$ 20.00

L'EFFILY-DÉLICIEUSE,

Pizza à croute mince garnie de sauce tomate (Les sauces du Fjord), porc effiloché (Banquets Francis) enrobé de sauce BBQ, oignons confits à la bière rousse, sauce BBQ/bleuets (Délices du Lac-Saint-Jean), fromage Perron vieilli 2 ans, mozzarella, parmesan, poivrons et oignons.

\$ 22.00

PEPPERONI FROMAGE

Pizza à croute mince garnie de sauce tomate (Les sauces du Fjord), pepperoni (Ferme Villoise) fromage Perron vieilli 2 ans et fromage mozzarella.

\$ 16.00

DESSERTS

GANACHE AU CHOCOLAT À LA BIÈRE NOIRE

Servie avec un 4oz de bière Ours noire \$ 7.00

Servie sans bière \$ 5.00



EXTRAS

Salsa - Crème sure - Piments forts - Cornichons

\$ 1.00

Bacon - Fromage - Mélange poivrons et oignons
Chutney aux bleuets (Délices du Lac)

Gelée de bleuets à notre bière noire

Confit d'oignons à notre bière rousse Renard

Croutons

\$ 3.50

Baguettine à la drêche

\$ 5.00