

MIDI LUNCH

Plateau express du Coureur des Bois

Suggestion de trois services express du Chef Jean-François Méthot
(potage, plat principal et verrine dessert)
servis en simultanée, idéal pour des gens pressés !

*Three express course meal suggestions from Chef Jean-François Méthot
(soup, main course and dessert verrine)
served simultaneously, perfect for people in a hurry !*

| 19

Sélection de vins au verre du chariot

Selection of red and white wine

| 9

Êtes-vous de type salé ou sucré ?

Tous les plats principaux sont accompagnés d'un potage ou d'une salade ou d'une verrine dessert
Avec un supplément, il est possible de modifier votre entrée.

*All the main course are served with a choice of soup or salad or verrine dessert.
For a small supplement, you could modify your choice of entrée.*

Entrées

Entrées

Salade d'épinards à la crème

Baby spinach salad «à la crème»

Salade de betteraves et roquettes, fromage de chèvre et amandes grillées | 3

Beets and arugula salad with goat cheese and grilled almonds

Épigramme de porcelet et ragoût de légumes racines | 4

Braised pork épigramme and root vegetable «ragoût»

Tartare de bœuf du Coureur des Bois | 6

Portion repas | 20

Beef tartar «Coureur des Bois» style

Main course portion | 20

Plats principaux

Pâte aux champignons sauce ambrée à la moutarde de Meaux | 15

Pasta with mushrooms and grainy mustard sauce

Poutine comme Chef l'aime | 16

Copeaux de pommes de terre, confit de canard et fromage Migneron, émulsion de foie gras

Fried potato shavings, duck «confit», Migneron cheese and foie gras emulsion

L'irrésistible boudin noir des Trois Petits Cochons | 17

Tarte fine aux pommes, boudin noir et vinaigrette aux noix de pin

On a small apple tart, blood pudding from «Trois Petits Cochons» and pine nuts vinaigrette

Salade de canard de la ferme Duguay | 18

Magret fumé, croustillant de confit et foie gras à la fleur de sel, micro mesclun vinaigrette à l'érable

Smoked duck breast, duck «confit» spring roll and foie gras «à la fleur de sel», on micro greens with maple vinaigrette

Brochet | 17

Quenelles de brochet, fricassée de moules et écume à l'anis étoilé

Pike quenelles, mussel stew and star anise foam

Foie de veau | 18

Escalope de foie de veau poêlée à l'échalote et lardon de bacon

Pan seared calf liver with shallots and bacon

Saumon noirci façon Coureur des Bois | 17

Pavé de saumon en croûte d'épices cuit à l'unilatérale

Blackened salmon done unilateral

Burger de Wagyu de la ferme Noisieux | 18

Pain de viande en burger, garni d'oignons caramélisés et ketchup maison

Wagyu beef meat loaf burger, served with caramelized onions and homemade ketchup

Desserts

Palette de verrines | 4

Votre choix parmi la sélection de quatre saveurs

Your choice among four different flavours

Crème brûlée à la liqueur de «Coureur des Bois» | 8

Crème brûlée flavoured with «Coureur des Bois » liquor

Tentation au chocolat style «Ferrero Rocher» | 9

Chocolate tentation « Ferrero Rocher » style