

CARTE DU SOIR

DINNER

Entrées

Entrées

Saumon boucané et laqué | 10

Pavé de saumon laqué à l'érable, pickles de fenouil et céleri-rave, marmelade de coing
Maple syrup glazed salmon, pickled fennel and celery root, quince marmelade

L'irrésistible boudin noir des Trois Petits Cochons | 14

Fine tartelette de boudin noir, pétoncle U10 poêlé, vinaigrette aux champignons King et noix de pin
Blood pudding tart, pan seared U10 sea scallop, pine nuts and King mushroom vinaigrette

Salade de canard de la ferme Duguay | 15

Magret fumé, croustillant de confit de canard et foie gras au 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

Poutine comme Chef l'aime | 14

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

Avec escalope de foie gras | 21

With pan seared foie gras

Risotto et champignons | 12

Risotto crémeux aux champignons sauvages et épinards, œuf mollet cuit à 62°, copeaux de Zéphyr

Mushrooms and baby spinach risotto, soft-boiled egg cooked at 62°

Ailes de lapin de Stanstead | 11

Épaule de lapin BBQ au Jack Daniel's, salade grillée style César

BBQ rabbit wings flavoured with Jack Daniel's, grilled salad Caesar style

Tartare de bœuf du Coureur des Bois | 13

Filet mignon haché au couteau, moutarde aux aromates des bois, glace aux cornichons

Portion repas | 24

Hand cut beef tenderloin with wild aromatic mustard, pickle ice cream

Main course portion

Foie gras de canard d'oncle Jean-Pierre | 21

Escalope de foie gras poêlée, pain perdu aux noix, caramel à l'érable et glace aux fruits

Uncle Jean-Pierre's foie gras, pan seared on bread pudding, maple caramel and wildberry sherbet

Potage et salade

Soup and salad

Potage, selon le Chef | 6

The Chef's soup of the day

Crème d'oignons doux à la bière de la brasserie Le Grimoire | 7

Sweet onion cream favoured with Le Grimoire beer

Velouté de moules à l'anis étoilé | 8

Mussel velouté perfumed with star anise

Potages des indécis gourmets | 9

Dégustation de trois potages

Three soups assortment

Salade inspiration du Chef | 6

Chef's salad inspiration

Salade de betteraves et roquettes, fromage de chèvre et amandes grillées | 8

Beets and arugula salad with goat cheese and grilled almonds

Salade style César grillée, chorizo de lapin et fromage Le Gré des Champs | 9

Grilled salad caesar style, rabbit chorizo and Le Gré des Champs cheese

Plats de résistance

Main courses

Bœuf Eumatimi, le favori de Mathieu | 42

Pavé de contre filet AAAA rôti et smoked meat, sauce moutarde à l'ancienne

Roasted AAAA striploin steak and smoked meat, grainy mustard sauce

Assiette cantine de porc de la ferme Turlo | 28

Guédille de pulled pork, flan laqué de porc et pogo

Pulled pork guédille, glazed flanc and pogo

Veau de grain du Québec / 34

Côte de veau de grain en cuisson lente et grillée, beurre de crustacé aux herbes

Grain fed veal chop cooked «sous-vide» then grilled, seafood and fine herbs flavoured butter

Bison | 32

Pavé de bison grillé et tartiflette au canard sauce au whisky «Coureur des Bois »

Bison steak and duck tartiflette and whisky « Coureur des Bois » sauce

Morue noire | 35

Morue noire légèrement fumée et pochée au jus de pomme, beurre blanc au caviar de truffe
Black cod lightly smoked and poached in apple juice, beurre blanc with truffle caviar

Pintade de la ferme des produits d'Antoine et homard / 36

Blanc de pintade cuit sous vide et demi homard au beurre, tagliatelle sauce à la vanille et morilles
Guinea fowl breast cooked «sous-vide» and half lobster, morel and vanilla tagliatelle

Cerf de Boileau / 24

Ravioles de cerf braisé aux champignons shiitake et pleurotes de Saint-Ours
Ravioli stuffed with braised deer, shiitake and Saint-Ours oyster mushrooms

Retour du Coureur des Bois | 30

Poisson prise du jour ou viande du marché selon le Chef
Chef's catch of the day or meat from the market

Fromages

Cheeses

Fondue de fromage | 10

Servie avec pain grillé et fruits secs

Served with toasted bread and sundried fruits

Grilled cheese de Migneron, chutney de fruits et carminé de pomme / 9

Migneron grilled cheese, fruits chutney and apple carminé

Fromages fins du Québec | 12

Assortiment de 70 grammes

70 grams assortment of cheese

Desserts à commander en début de repas

Desserts to order prior to your meal

Tarte fine aux pommes caramélisées, glace au miel de sarrasin et romarin,
caramel à la fleur de sel | 9

Caramelized apple tart, honey and rosemary ice cream, caramel « à la fleur de sel »

Ardoise de desserts du Coureur des Bois | 12

Sélection de cinq saveurs de la pâtissière

From our pastry Chef, assortment of five desserts selection

Moelleux aux noisettes de Zak, cœur fondant à l'érable | 10

Zak's hazelnut cake with a maple fondant

Desserts

Desserts

Palette de verrines | 4

Votre choix parmi la sélection de quatre saveurs

Your choice among four different flavours

Trio de verrines pour les indécis gourmands | 11

Selection of three verrines for the indecisive gourmet

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

Crème brûlée flavoured with «Coureur des Bois » liquor

Tentation au chocolat style «Ferrero Rocher » | 9

Chocolate tentation « Ferrero Rocher » style

Churros tiède, caramel et glace à la vanille | 7

Churros with caramel and vanilla ice cream