



Menu Bistro

Amuse-bouche

- Croquants du jardin, mousse fromagée au pesto | **10.**
Bol de frites, mayo au poivre | **6.**
Ailes de poulet à l'érable piquant (12) | **16.**
Calmars frits, mayo à la moutarde | **17.**
Nachos gratinés | **19.** Extra poulet | **+7.**
salsa, poivrons, oignons verts, sauce fromage *Jalapeno* et crème sûre
Assiette de fromages de nos producteurs (3 oz) | **21.**

À partager (pour 2)

- Bouchées végé | **23.**
Houmous | Bruschetta | Croquants du jardin
Tofu mariné à l'érable et au gingembre

Bouchées du terroir | **25.**
Pilons de canard confits (2), chutney d'ananas aux poivrons
Saumon de notre fumoir
Foie gras style torchon et canard fumé

Assiette de canard de notre fumoir | **25.**
Fumé | Rillettes | Terrine | Fromages du Québec | Noix et croûtons

Entrées

- Marmite fumante du moment | **8.**

Mesclun de fines laitues | **10.**
julienne de légumes, croûtons maison au fromage,
vinaigrette balsamique

Salade césar | **12.** Plat principal | **16.**
bacon, parmesan, croûtons et vinaigrette maison

Saumon de notre fumoir | **16.**
bébé épinards, poivrons, tomates, câpres et
oignons rouges, vinaigrette yogourt et Dijon

Bruschetta de tomates | **10.**
croûtons à l'Espelette et sirop d'érable,
roquette et légumes, vinaigrette à l'avocat

Houmous au sésame | **10.**
pain grillé, jeunes pousses et légumes,
vinaigrette citronnée et sambal oelek

Rillettes de canard | **10.**
cerises noires confites, croûtons et mesclun

Pilons de canard confit (3) | **17.**
chutney d'ananas aux poivrons rouges et
son sirop de framboise

Tartare de thon (3 oz) | **18.** Plat principal (5 oz) | **30.**
yogourt grec à la moutarde, Espelette et jus de citron

Tartare de bœuf (3 oz) | **18.** Plat principal (5 oz) | **30.**
lardons et copeaux de cheddar fort,
mayo à l'huile de truffe

Plats principaux

Salade-repas

- Feuilles vertes au poulet grillé | **22.**
fruits, pacanes torrifiées, agrumes et
poireaux frits, vinaigrette yuzu
César au poulet grillé | **23.**
César au pavé de saumon grillé | **24.**
Bol poke | **28.**
Saumon grillé | Tartare de thon | Poulet grillé

Végé

- Ravioli farcis aux champignons grillés | **24.**
poêlée de poivrons rouges, kale et shiitakes frits,
sauce au beurre nantais
Chili aux haricots rouges | **24.**
légumes à la fleur d'ail et cari
Chou-fleur rôti à l'huile d'olive | **24.**
pomme de terre sucrée et choy tip au cari,
garnis de roquette et noix de cajou, vinaigrette yuzu

Sur le pouce

- Bagel au saumon fumé | **22.**
fromage aux fines herbes, servi avec salade verte
Club sandwich | **18.** À partager | **21.**
poulet grillé, cheddar, bacon et roquette,
mayo au poivre, servi avec frites
Grilled cheese au cheddar fort L'Ancêtre | **17.**
pancetta, roquette, pommes, pacanes, servi avec salade verte
Pizza au pesto de tomates | **20.**
légumes et lardons, servi avec frites
Pizza au pesto de tomates et shiitakes | **20.**
marmelade d'oignons aux canneberges,
feuilles de roquette, servi avec frites
Hamburger de bœuf Angus Pride | **19.**
bacon, cheddar fondant, roquette, tomates et oignons,
mayo au poivre, servi avec frites
Poutine aux copeaux de cheddar fort bio | **18.**
chorizo, oignons acidulés au Xérès, sauce Whisky aux 5 poivres

Poisson | Fruits de mer

- Fish and chips classique | **25.**
morue en panure de bière, servi avec salade de céleri-rave et frites
Pavé de saumon poêlé | **28.**
ravioli farcis aux champignons et légumes rôtis,
crèmeuse à la florentine
Bol de moules crémeuses | **28.**
pesto de basilic et tomates cerises, servi avec frites

Viande

- Côtes levées maison | **32.** Demi | **25.**
servi avec salade verte et frites
Bavette de bœuf marinée et grillée (6 oz) | **33.**
légumes sautés, sauce au poivre, servi avec frites
Filet mignon AA grillé (6 oz) | **50.**
pommes de terre poêlées à l'huile de truffe,
shiitakes, sauce au poivre et Whisky

Créations de notre pâtissière

Tarte au sucre maison | **10.**
pacanes caramélisées à l'érable

Passion au chocolat mi-amer 58% | **10.**
caramel à la fleur de sel

Crème brûlée à la vanille | **9.**
fruits de saison et biscotti aux canneberges

Délice au fromage marbré au café | **10.**
sauce chocolatée aromatisée au café

Panaché de fruits frais | **8.**

Extra crème glacée à la vanille | **+3.**

Boissons chaudes

Café, thé, infusion | **3.**
Espresso, allongé | **3.**



Pour nos tout petits

Menu conçu pour les enfants âgés de 11 ans et moins

Spaghetti Bolognaise | **9.** Gratiné | **+3.**

Fish and chips | **9.**
morue en panure de bière,
servi avec salade de céleri-rave et frites

Lanières de poulet panés (3) | **9.**
servi avec frites, crudités et miel

Mini-burger | **9.**
servi avec frites et crudités

Extra fromage | **+2.**

Cône au chocolat lacté | **4.**
fondant chocolaté et glace maison à la vanille

Yogourt et biscotti aux canneberges | **4.**

Panaché de fruits frais | **4.**

Crème glacée à la vanille et
biscotti aux canneberges | **3.**

Jus au choix | Lait 2% | **3.**



Table d'hôte Bistro

34.

Entrées

Marmite fumante du moment

Mesclun de fines laitues
julienne de légumes, croûtons maison au fromage,
vinaigrette balsamique

Plats principaux

Feuilles vertes au poulet grillé
fruits, pacanes torréfiées, agrumes et
poireaux frits, vinaigrette yuzu

Chili aux haricots rouges
légumes à la fleur d'ail et cari

Grilled cheese au cheddar fort L'Ancêtre
pancetta, roquette, pommes, pacanes,
servi avec salade verte

Pizza au pesto de tomates
légumes et lardons, servi avec frites

Fish and chips classique
morue en panure de bière,
servi avec salade de céleri-rave et frites

Bavette de bœuf grillée
sauce au poivre, servi avec frites
(Supplément de 10.)

Créations de notre pâtissière

Tarte au sucre maison et
pacanes caramélisées à l'érable

Passion au chocolat mi-amer 58%
caramel à la fleur de sel

Crème brûlée à la vanille,
fruits de saison et biscotti aux canneberges

Délice au fromage marbré au café
sauce chocolatée aromatisée au café

Panaché de fruits frais

