



## 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 | **21.**

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 tempura à l'érable

Bouchées du terroir | **28.**

Pilons de canard confits (2), chutney d'ananas aux poivrons  
Terrine de canard | Foie gras style torchon et canard fumé  
Saumon de notre fumoir

### Entrées

Marmite fumante du moment | **8.**

Soupe à l'oignon et à la bière gratinée | **10.**

Panaché de laitues aux fruits | **10.**

pacanes et poireaux frits,  
vinaigrette à la framboise, érable et citron

Salade César | **12.** Plat principal | **16.** Extra poulet | **+7.**

bacon, parmesan, croûtons et vinaigrette maison

Saumon de notre fumoir | **16.**

bébé épinards, poivrons, tomates, câpres et  
oignons rouges, vinaigrette yogourt et Dijon

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 truite (3 oz) | **18.** Plat principal (6 oz) | **32.**

yogourt grec à la moutarde, Espelette et jus de citron

Tartare de bœuf (3 oz) | **18.** Plat principal (6 oz) | **32.**

lardons et copeaux de cheddar fort,  
mayo à l'huile de truffe

### Plats principaux

#### 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 l'ail noir bio aromatisés au cari,  
croûtons, crème sûre et roquette

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

Feuilles vertes au poulet grillé | **22.**

fruits, pacanes torréfiées, agrumes et  
poireaux frits, vinaigrette yuzu

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 bacon, 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

#### Poisson | Fruits de mer

Fish and chips classique | **25.**

morue en panure de bière, servi avec salade de céleri-rave et frites

Morue rôtie au four | **28.**

bruschetta et poireaux, champignons à l'ail noir,  
orges aux légumes, sauce hollandaise au poivre

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

Filet d'épaule de bœuf rôti | **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 Geneviève

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.**  
Earl Grey | Orange Pekoe | Thé vert

Espresso | Allongé | **3.**

Latté | Cappuccino | Double Espresso | **4.**

Bol de café au lait | **5.**

## Cafés digestifs

Brésilien | **10.**  
Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

Calypso | **10.**  
Kahlua, Bacardi Gold

Espagnol | **10.**  
Brandy St-Rémy, Kahlua

Godefroy | **10.**  
Crème de pommes Pinnacle

Grand café | **10.**  
Grand Marnier

Irlandais | **10.**  
Jameson, Irish Mist

Jamaïcain | **10.**  
Bacardi Spiced, Malibu

Mexicain | **10.**  
Patron X.O. Café

Romano | **10.**  
Brandy St-Rémy, Kahlua, Avril



## 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.**

