

DUCHESNAY

Table d'hôte

BISTRO-BAR LE QUATRE-TEMPS

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES | 41.95 \$

Une entrée de votre choix | un entremets | le plat de votre choix | un dessert | café ou thé

LES PRIMEURS

PROSCIUTTO DE TRUITE

Gravlax maison à l'ouzo, churros de patates douces, raïta à la menthe et à la grenade, cornichons maison

FONDANT DE FROMAGE

Fondant de fromage des Grondines au cidre de pommes Jodoin et bajoues de porc boucanées, purée de fruits rouges au Cassis Monna et Filles, caramel de balsamique fumé

RISOTTO À LA FLORENTINE

Riz Arborio, pesto d'épinards à l'ail noir maison, pignons de pin, fromage Cendré de Lune de chez Alexis, focaccia à l'encre de seiche

TERRINE MAISON

Terrine de porc à l'ancienne, jambon maison et foie gras, marmelade de canneberges et kumquats, crostini de lin à l'huile d'olive et thym

TARTARE BOURGUIGNON

Boeuf finement coupé, mayo forestière, gelée de Bourgogne, oignons séchés et chips de pancetta

QUELQUES NOTES DÉLICATES

POTAGE

Crème de légumes frais, quelques aromates

VERDURETTE

Fines feuilles, frisottis de carottes et betteraves, vinaigrette maison

CHAUDRÉE

Chaudrée aux trois oignons, bière rousse, vin rouge et thym frais, gratin de fromage Cantonier | supplément de 4\$

DUCHESNAY

Table d'hôte

BISTRO-BAR LE QUATRE-TEMPS

LES SUGGESTIONS

PÂTES ET CANARD

Raviolis maison farcis aux champignons, fromage de chèvre et canard braisé,
tomates confites, sauce crème à l'échalote et au vin blanc

SAUMON

Pavé de saumon coupe Manhattan, crémeuse tombée de poireaux,
cake de riz violet biologique au saumon fumé ancestral
sauce à la betterave rouge et raifort

FILET DE BOEUF

Médaille de bœuf Angus AAA de 200gr., persillade en croûte,
chou-fleur grillé, fondant de fromage St-Raymond,
pommes de terre fondantes, sauce marchand de vin | *supplément de 16 \$*

VOLAILE

Suprême de poulet manchon, cuisson lente au beurre d'estragon,
courge spaghetti à l'échalote caramélisée, sauce fermière au foie gras

WAPITI

Bavette de wapiti grillée à votre convenance, purée de choux rouges au vin,
légumes confits à l'ail et romarin, sauce aux poivres et brandy | *supplément de 6 \$*

TARTIFLETTE

Crevettes pochées au court-bouillon, pétoncles rôtis, chorizo artisanal de Croque Cochon,
pommes de terre rattes de l'Île d'Orléans, oignons jaunes fumés, fromage Raclette au poivre

OSSO BUCO DE PORC

Jarret de porc Du Breton braisé, purée de carottes grillées, salpicons de panais rôtis,
jus de cuisson aromatisé à la tomate et sauge

LE DESSERT

Accompagné d'un café, d'un thé ou d'une infusion

DUCHESNAY

À la carte

BISTRO-BAR LE QUATRE-TEMPS

POTAGE | 5 \$

Inspiration journalière

SALADE JARDINIÈRE | 6 \$

Laitue, légumes croustillants, vinaigrette maison aux tomates séchées et à l'origan

CALMARS | 12 \$

Calmars frits, mayonnaise à la fleur d'ail bio et au basilic

AILES BBQ | 8 \$

Six ailes de poulet robustes, sauce barbecue

LA CÉSAR | 8 \$

Salade César du bistro, croûtons, bacon, fromage Asiago, vinaigrette crémeuse

FRITES | 5 \$

Panier de frites croquantes, mayonnaise maison

CHIPS | 5 \$

Panier de chips chaudes, mayonnaise maison

CHAUDRÉE | 9 \$

Chaudrée aux trois oignons, bière rousse, vin rouge et thym frais,
gratin de fromage Cantonier

SAUMON FUMÉ | 13 \$

Saumon fumé maison, câpres, oignons rouges, huile d'olive, fines feuilles

TERRINE PORC-NEUVOISE | 9 \$

Terrine de porc à l'ancienne, jambon maison et foie gras, marmelade de canneberges et kumquats

FONDANT DE FROMAGE | 10 \$

Fondant de fromage des Grondines, cidre de pommes Jodoin, bajoues de porc fumées,
purée de fruits rouges au Cassis Mona et Filles, caramel balsamique fumé

NACHOS | 13 \$

Chips de maïs, piments forts, olives noires, échalotes vertes, mozzarella, salsa, crème sure

Extra guacamole + 3 \$

Extra poulet tex-mex + 5 \$

PLANCHETTE POUR DEUX

Charcutière | 21 \$

Deux variétés de terrine, canard fumé, saucissons, confits, croûtons

Fromagère | 21 \$

Billes de fromage fondant, fromage des Grondines et fromage d'Alexis de Portneuf, confits, croûtons

Mixte | 23 \$

Une variété de terrine, canard fumé, sélection de deux de nos fromages, confits, croûtons

DUCHESNAY
À la carte

BISTRO-BAR LE QUATRE-TEMPS

BURGER | 16 \$

Burger de boeuf, fromage suisse, mayo au bacon, laitue et tomate, frites croquantes

LA BOLOGNAISE | 17 \$

Linguines à la viande, gratin de fromage mozzarella

LINGUINES AUX CREVETTES | 19 \$

Linguines aux crevettes, poireaux, tomates séchées et parmesan, crème fraîche

FISH N' CHIPS | 22 \$

Fish n' chips de morue panée à la bière, croustilles assaisonnées,
sauce tartare, salade jardinière

TARTARE | 22 \$

Tartare de saumon frais et fumé, mayonnaise coriandre et lime,
confettis de légumes, servi avec salade jardinière et frites croquantes

CÔTES LEVÉES | 24 \$

Côtes levées de porc cuites lentement, marinade Far West,
servies avec frites croquantes et salade jardinière

POUTINE DU BISTRO | 13 \$

Sauce bordelaise maison, fromage en grains

SALADE QUATRE-TEMPS | 18 \$

Laitue croquante, poulet tex-mex, olives, poivrons marinés, guacamole,
pois chiches croustillants et vinaigrette aux tomates séchées et à l'origan

FOIE DE VEAU | 23 \$

Foie de veau de lait rôti, déglacé au vinaigre de framboise, crème fraîche,
pommes de terre et légumes de saison

CONTRE-FILET | 30 \$

Contre-filet de boeuf 225gr., sauce aux poivres et brandy,
légumes de saison, frites croquantes

FILET DE BOEUF | 37 \$

Médailon de bœuf Angus AAA de 200gr., persillade en croûte, chou-fleur grillé,
pommes de terre fondantes, sauce marchand de vin

CASSOULET VÉGÉTARIEN | 20 \$

Cassoulet de lentilles, aubergines, courgettes, oignons perlés, champignons,
épices orientales et lait de coco