

Bistro-Bar le Quatre-Temps

🕒 17H30 À 20H00



ENTRÉES

Potage 7

Chaudé bolée de velouté de légumes, demandez à votre serveur l'inspiration du jour

Carpaccio 12

Fines tranches de bœuf, pickles d'oignons rouges, fromage Cap-Lauzon des Grondines, émulsion de moutarde et huile de truffe, sablés de câpres

Salade 11

Mélange de roquette et bébés épinards, tomates marinées et noix de pacane torréfiées au beurre, fromage bleu Ermite de l'abbaye St-Benoit, vinaigrette balsamique fumée

Accras 12

Petits beignets de crevettes de la Gaspésie, salsa de mangues et courgettes grillées, coulis de poivrons rôtis

Tartare 12

Bison coupé au couteau, glace de viande aux cerises griottes de la Belle des Bois de Neuville, quelques aromates et crostinis aux canneberges

Planche du terroir 25

À partager à deux, terrine de canard, pommes et foie gras, fromage fins, saucissons de chez Croque cochon et fines tranches de canard fumé, duo de confit, moutarde de fruits et assortiment de pain et craquelins

DESSERTS

L'ardoise des gourmandises

PLATS PRINCIPAUX

Canard 23

Cuisse de canard du lac Brome confite maison, gratin de pommes de terre Baril et légumes de saison, sauce aux figues et Porto

Osso Bucco 24

Jarret de porc L. Fortin d'Alma, braisé au vin blanc et herbes, sauce Puttanesca aux olives et légumes de Toscane

Lasagne 24

Lasagne étagée aux crevettes, homard et pétoncles, ricotta fondante et épinards, sauce crémeuse à la bisque, gratin aux 3 fromages

Tartare 23

Mélange de saumon Grizzly, crème légère aux agrumes, salsa de la casa et fines tranches de saumon fumé, jus au persil et basilic, croustilles de pita

Poulet au beurre 2.0 22

Volaille de la ferme des voltigeurs tempura, sauce au beurre à l'ail noir de l'île d'Orléans, risotto crémeux aux épices, edamames, noix de cajou et feuilles de cilantro

Boeuf 31

Contre-filet de la ferme du Alain, coupe Manhattan grillé et ses pommes de terre saladaises, sauce poivrée au Cognac
*Supplément de 8\$ en TH

Pasta 22

Linguines à la sauce provençale et fleur d'ail de Choucroute Québec, légumes gourmands et tempeh mariné au pesto de tomates marinées séchées, velouté de soya au piment fumé

TABLE D'HÔTE

*Tous les items proposés sur cette carte peuvent être servis en **table d'hôte 3 services 40**

*Pour notre clientèle en **forfait 4 services**, ajouter le potage ou la verdurette en entremets, à votre choix

OFFERT POUR LES 0 À 12 ANS

🕒 17H30 À 20H00

Table d'hôte 13

Choisissez une entrée, un repas principal et le dessert, servi avec un breuvage au choix

Entrées 4



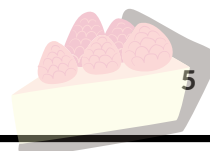
Nachos et salsa
Potage du moment
Salade César

Plats principaux 7



Pizza pepperoni & fromage
Cuisse de poulet BBQ, riz & légumes
Linguines à la viande ou tomates

Desserts 5



La gourmandise du jour
Demandez la sélection du jour

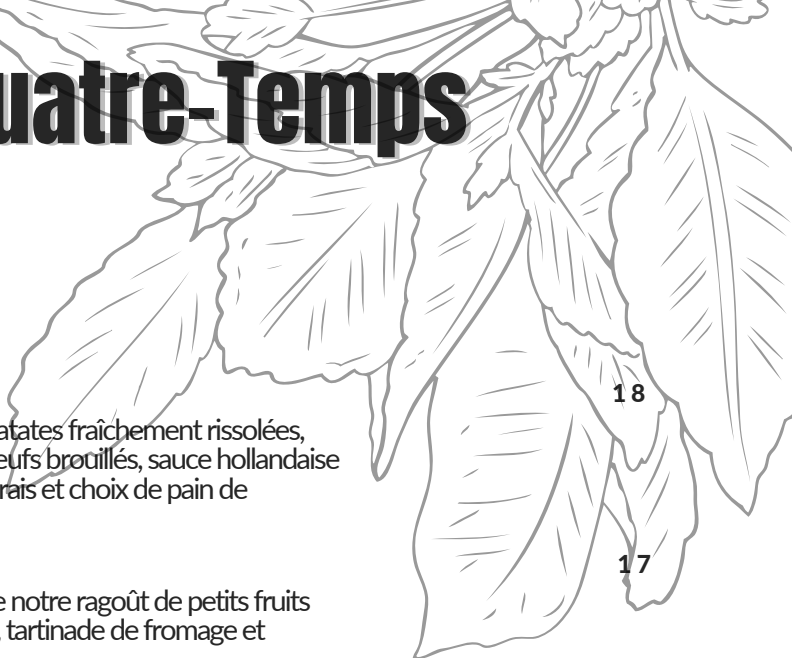
Si vous avez des allergies, des restrictions alimentaires ou si vous désirez un repas végétarien, n'oubliez pas de nous en informer lors de la prise de commande. Les taxes ainsi que les frais de service de 15% sont en sus.

MENU DU SOIR

MENU ENFANTS



Bistro-Bar le Quatre-Temps



PETITS DÉJEUNERS

🕒 7H00 À 10H00

Cassolette divine

Un mélange de poivrons, oignons, champignons et brocolis sur patates fraîchement rissolées, saucisses champêtres de la Vieille Boucherie de Ste-Catherine, oeufs brouillés, sauce hollandaise et gratin de mozzarella, accompagné de notre panaché de fruits frais et choix de pain de campagne blanc ou blé

18

Yogourt parfait

Yogourt à la vanille et granola de la Fourmi bionique, réhaussé de notre ragoût de petits fruits rouges, accompagné de notre panaché de fruits frais, bagel grillé, tartinade de fromage et confiture de fraises maison

17

Oeufs Bénédicte

Deux oeufs pochés sur muffin anglais légèrement grillé et jambon confit effiloché, enveloppé de notre sauce hollandaise et de petites patates rissolées, accompagnés de notre panaché de fruits frais

18

Le classique

1 ou 2 oeufs au plat, duo de bacon et saucisses, fèves au lard, petites patates rissolées, accompagné de notre panaché de fruits frais et choix de pain de campagne blanc ou blé

16

Le gourmand

Empilade de crêpes soufflées, rehaussé de notre ragoût de petits fruits rouges, sirop d'érable, accompagné de notre panaché de fruits frais

15

Le petit matin

Deux rôtis de pain de campagne, creton de la Vieille Boucherie de Ste-Catherine, panaché de fruits et confiture de fraise maison

12

Tout nos petits déjeuners sont accompagnés de café infusé, thés ou tisanes ou d'une tasse de notre savoureux chocolat chaud et d'un verre de jus de fruits
Nos oeufs entiers proviennent d'une ferme locale ; Poulailier Portn'oeuf, nous en sommes très fiers

PETITS DÉJEUNERS ENFANTS

Cassolette divine

Un mélange de poivrons, oignons, champignons et brocolis sur patates fraîchement rissolées, saucisses champêtres de la Vieille Boucherie de Ste-Catherine, oeufs brouillés, sauce hollandaise et gratin de mozzarella accompagné de notre panaché de fruits frais et choix de pain de campagne blanc ou blé

9

Le classique

1 oeuf au plat, saucisses et fèves au lard, petites patates rissolées, accompagné de notre panaché de fruits et choix de pain de campagne blanc ou blé

8

Le gourmand

Duo de crêpes soufflées et sirop d'érable de l'érablière de Paul-Émile de Pont-Rouge, accompagné de notre panaché de fruits frais

8

Quelques suppléments :

- Smoothie fraises bananes - 5,00\$
- Bol de yogourt - 3,00\$
- Creton de la Vieille Boucherie de Ste-Catherine - 2,50\$
- Fèves au lard au porc - 3,50\$
- Bacon, saucisses ou jambon - 3,50\$
- Bagel grillé et tartinade de fromage - 3,75\$
- Panaché de fruits frais - 4,00\$
- Pain de campagne- Blanc ou Blé - 1,40\$
- Espresso - 2,91\$
- Allongé - 3,22\$
- Allongé décaféiné - 3,22\$
- Cappuccino - 4,27\$
- Latte - 4,27\$

