

**PAVILLON**  
**LES PORTES-DE-L'ENFER**  
***TABLE D'HÔTE***

---

**Le pâté de foie au romarin**

**Les rouleaux de canard confit**

\*\*\*

**La nage de crevettes à la thaïe**

\*\*\*

**Le poulet de Cornouailles aux champignons**

**Les bajoues de flétan et mousse d'avocat**

**Le rôti de côtes de boeuf**

\*\*\*

**La pomme de terre au four  
crème sûre et ciboulette**

**Les vermicelles de riz**

\*\*\*

**La traditionnelle tarte au sucre**

**Le gâteau au chocolat blanc citronné**

\*\*\*

**Thé, café, tisane, lait**

\*\*\*

**Le chef Bertrand Dupuis  
et son équipe vous souhaitent  
bon appétit!**

**PAVILLON  
LES PORTES-DE-L'ENFER*****TABLE D'HÔTE***

---

**L'entrée de crabe au pastis**

**Le Kénogami en croûte**

**\*\*\***

**Le potage au chou kale**

**\*\*\***

**La bavette de veau à la moutarde**

**Le filet de doré au citron vert et aux câpres**

**Les médaillons de porc marinés**

**\*\*\***

**La purée de pomme de terre à l'ail**

**Le couscous aux abricots**

**\*\*\***

**Le décadent choco-caramel**

**La languette croustillante à la mascarpone**

**\*\*\***

**Thé, café, tisane, lait**

**\*\*\***

**Le chef Bertrand Dupuis  
et son équipe vous souhaitent  
bon appétit**

**PAVILLON  
LES PORTES-DE-L'ENFER  
*TABLE D'HÔTE***

---

**Le carpaccio de bœuf à la menthe**

**Les carrés de saumon au curry  
et purée de petits pois**

\*\*\*

**Le velouté de maïs épicé**

\*\*\*

**L'épaule d'agneau rôtie au four**

**Les linguines aux fruits de mer**

**Le magret de canard  
sauce au miel des Ruisseaux**

\*\*\*

**Les pommes de terre boulangères**

**Les pâtes au pesto de tomates séchées**

\*\*\*

**Le gâteau extrême à l'érable**

**Le fondant au chocolat**

\*\*\*

**Thé, café, tisane, lait**

\*\*\*

**Le chef Bertrand Dupuis  
et son équipe vous souhaitent  
bon appétit!**

**PAVILLON  
LES PORTES-DE-L'ENFER*****TABLE D'HÔTE***

---

**La rilette de maquereau fumé**

**La fondue parmesan aux trois fromages de l'île**

\*\*\*

**Le velouté de chou-fleur**

\*\*\*

**La poitrine de porc confite**

**La papillote de morue et chanterelles**

**Le picanha de boeuf**

\*\*\*

**Les pommes de terre frites**

**Le riz brun persillé**

\*\*\*

**Le gâteau choco-brownies**

**Le mini-cake aux framboises**

\*\*\*

**Thé, café, tisane, lait**

\*\*\*

**Le chef Bertrand Dupuis  
et son équipe vous souhaitent  
bon appétit!**

**PAVILLON  
LES PORTES-DE-L'ENFER  
*TABLE D'HÔTE***

---

**La terrine de fromage de chèvre et légumes**

**L'entrée de moules à la bière blanche**

\*\*\*

**La soupe de patates douces**

\*\*\*

**La pintade en blanquette**

**La bouillabaisse à la gaspésienne**

**Les joues de bison braisées**

\*\*\*

**Les pommes de terre aux herbes**

**Le riz aux légumes**

\*\*\*

**Le gâteau au sucre à la crème**

**La salade de fruits frais**

\*\*\*

**Thé, café, tisane, lait**

\*\*\*

**Le chef Bertrand Dupuis,  
et son équipe vous souhaitent  
bon appétit!**

**PAVILLON  
LES PORTES-DE-L'ENFER*****TABLE D'HÔTE******Menu pour enfants***

---

**La soupe du chef****\*\*\*****Le spaghetti italien****Le hambourgeois****Les lanières de poulet****\*\*\*****Crème glacée à la vanille et coulis****\*\*\*****Bon appétit !**