



menu



SAVOUREZ LE TERROIR
AU CŒUR DE L'HISTOIRE



Suivez-nous sur Facebook !



À CÔTÉS ET ENTRÉES

délices du terroir



SOUPE DU JOUR (Bol de pain) ☀ 8.00

Délicieuse soupe du jour maison, servie dans un bol de pain fait chez un boulanger local.

NACHOS GRATINÉS ★ 14.25

Croustilles de maïs garnies de salsa, jalapeños, olives noires et fromage.

MAGRET DE CANARD ★♥ 12.50

Magret de canard du Lac Brome fumé maison et servi avec marmelade d'oignons confits au Éraportéross.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ ✨ 7.95

Soupe à la bière blonde de microbrasserie.

CRÈME COURGE ET ÉRABIE ✨ 6.00

Courge butternut, bouillon de volaille, érable, oignon, ail.

SAIADE CÉSAR ★ 8.50

Salade fort goûteuse composée de laitue romaine, copeaux de fromage parmesan frais, bacon, assaisonnée de notre sauce césar maison.

SAIADE D'ÉPINARDS ★ 8.50

Composée de bébés épinards, vinaigrette à l'érable, raisins secs, noix de Grenoble et fromage de chèvre.

SAIADE DE BETTERAVES ★♥ 8.50

Salade de betteraves rôties au vinaigre balsamique, fromage de chèvre et vinaigrette aux framboises.

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS ★ 9.00

Escargots gratinés avec champignons, échalotes françaises, ail, persil, vin blanc et mozzarella.

CALMARS FRITS ♥ 12.50

Accompagnés d'une mayonnaise épicée.

TARTARE DE BOEUF (75 G) ✨★★♥ 15.00

Boeuf Angus de l'Alberta avec un assaisonnement du Bistro, haché à la main, servi avec croûtons et sauce traditionnelle.

TARTARE DE SAUMON (75 G) ✨★★♥ 15.50

Saumon frais de l'Atlantique, légèrement acidulé, haché à la main, servi avec croûtons et sauce maison.



LE SET CARRÉ ✨★★ 12.95

Fromage de chèvre onctueux de la fromagerie Ruban Bleu, légèrement affiné, accompagné d'une compotée de bleuets du Lac Saint-Jean.

ASSIETTE DE FROMAGES ★ 18.50

Trois choix de fromages sélection de la fromagerie Ruban Bleu, accompagnés de confit d'oignons, de noix et d'olives.



ALLERGIE ET INTOLÉRANCE : Veuillez toujours prévenir votre serveur afin de minimaliser les risques au maximum.

✨ Produit du Québec

🍁 Produit du Canada

★ Sans gluten

♥ Sans produit laitier

☀ Végan

PLATS PRINCIPAUX

sandwichs et burgers

WRAP AU POUÏET CROUSTILLANT ♥ 17.50

Poitrine de poulet panée frite, servie dans une tortilla à la tomate avec mayonnaise épicée, mozzarella et laitue, accompagnée de chips maison et guacamole.

BURGER LA TRAITE ✨ ♥ 18.50

Boeuf de la ferme Bon Boeuf, sans hormones et nourri à l'herbe, avec fromage, laitue, tomate, oignon, cornichon et sauce La Traite, servi avec chips maison et salade de kale.

BURGER D'YOUVILLE ✨ ♥ 19.25

Boeuf de la ferme Bon Boeuf, sans hormones et nourri à l'herbe, avec camembert, bacon, laitue, tomate et cornichon, servi avec chips maison et salade de kale.

CLUB LA TRAITE ♥ 18.95

Poitrine de poulet grillée dans un pain focaccia, garni de tomate, laitue, bacon, oignon et fromage cheddar, accompagné de chips maison et salade de kale.

BURGER DE SAUMON ✨ ♥ 19.95

Escalope de saumon mariné au pesto rouge, dans un pain focaccia, garni de roquette, guacamole, oignon rouge, cheddar et tomates tranchées, accompagné de chips maison et salade de kale.



LASAGNE BOÏGNAISE GRATINÉE 18.95

Servie avec salade César.

3 \$ REMIS À  La fondation
COMPAGNOM
engagée pour une meilleure santé mentale



pâtes

PENNE AU RAGOÛT DE SAUCISSES ET BOEUF BRAISÉ 21.50

Rôti de palette effiloché cuit lentement dans une sauce tomate avec champignons et légumes, sauce dans laquelle on a ajouté des morceaux de saucisses italiennes, garni de copeaux de parmesan.

FETUCCINI AUX SAVEURS DE SAISON ☀ 19.25

Demandez à à notre serveur(se) nos pâtes végétariennes de saison.

PENNE À LA TARA 19.75

Pâtes relevées d'une sauce crémeuse et champignons sauvages, garnies de lanières de poulet et copeaux de parmesan.

poisson

TRUITE SUR PLANCHE ♥ 23.95

Filet de truite arc-en-ciel grillée sur une planche de cèdre, mariné aux fines herbes, servi avec un coulis à l'ail noir du Québec, riz et légumes.





tartares

Tous nos tartares sont accompagnés d'une délicieuse salade du chef.

TARTARE DE BOEUF (150 G) ♣ ★ ♥ 25.50

Boeuf Angus de l'Alberta avec un assaisonnement du Bistro, haché à la main, servi avec croûtons et sauce traditionnelle.

TARTARE DE SAUMON (150 G) ♣ ★ ♥ 25.95

Saumon frais de l'Atlantique, légèrement acidulé, haché à la main, servi avec croûtons et sauce maison.

DUO TERRE ET MER (75 G par portion) ♣ ★ ♥ 28.25

Tartare de boeuf et tartare de saumon, servis avec croûtons et sauce maison.

salades et bols

CÉSAR AU POUËT 19.75

Salade fort goûteuse composée de laitue romaine, copeaux de fromage parmesan frais, bacon, assaisonnée de notre sauce César maison.

CÉSAR AU SAUMON GRILÉ 20.50

Salade fort goûteuse composée de laitue romaine, copeaux de fromage parmesan frais, bacon, assaisonnée de notre sauce César maison.

POKE BOL ★ ♥ 17.50

Riz jasmin, carotte râpée, radis et salade verte ciselés, edamames, tomates cerises, concombres en dés et vinaigrette à l'érable.

Au choix :

Saumon ou poulet Katsu ou tofu croustillant



volailles et viandes

CHILI DE DINDE ♥ 18.25

Mélange d'épices constitué de piment fort, de paprika, d'ail, de cumin et d'origan. Ce mélange sert de base à la préparation du chili con carne, plat traditionnel texan à base de viande haché et d'haricots rouges.

**PÂTÉ CHINOIS
AU CANARD CONFIT ♥** 22.00

Pâté chinois à base de canard, avec échalotes cuites dans du gras de canard, de gros morceaux de viande, du maïs en grain ainsi que des pommes de terre pilées et mélangées à de la crème sure.

JOUE DE BOEUF BRAISÉ ♥ ★ 28.50

Sauce vigneronne, légumes de saison et pommes de terre rôties.

HAMBURGER STEAK ♥ 19.75

Boeuf de la ferme Bon Boeuf, sans hormones et nourri à l'herbe, servi avec une sauce échalotes et bière brune de microbrasserie du Québec, accompagné de riz et de légumes sautés.

OSSO BUCO DE PORC ♥ 27.95

Ossobuco de porc braisé au vin rouge avec petits légumes, accompagné d'une sauce forestière, de légumes de saison et de pommes de terre rôties.

BAVETTE DE BOEUF ♥ 32.95

Accompagnée d'une sauce échalotes et bière brune de microbrasserie du Québec, de légumes de saison et de pommes de terre rôties.

PLATS VÉGÉTARIENS

BURGER VÉGÉTALIEN ♥ ☀ 18.95

Galette composée de haricots noirs, aubergines et champignons sautés, servie avec une sauce crémeuse, coriandre et lime. Accompagnée de chips maison et d'une petite salade du jour.

TOFU PARMEGIANA ☀ 17.50

Tofu mariné à l'italienne et pané, gratiné avec une sauce tomate et mozzarella avec fettucini au pesto.

SAIADE VAILLOCHE

ET POIS CHICHES ☀ ★ 14.95

Salade d'épinards avec pois chiches rôtis au zaatar, garnie de légumes et dés de fromage Vailloche de la fromagerie Ruban Bleu et d'une vinaigrette au citron et roquette.



DESSERTS ☘

GÂTEAU CHOCO_CAMEL	7.50
GÂTEAU AU FROMAGE	7.50
TARTE À LA LIME	7.50
CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE DU QUÉBEC	8.00
DESSERT DU MOMENT	7.50

BREUVAGES

Café régulier	3.25	Bouteille d'eau	2.50
Café espresso	3.50	Eau gazeifiée	3.50
Latté	4.50	Boissons gazeuses	2.95
Latté aromatisé	5.50	Jus	3.50
Cappucino	4.00	Lait	3.95
Allongé	4.00		
Thé ou tisane	3.25		
Chocolat chaud du bistro	4.50		



CAFÉ BRÉSILIEN	9.50
CAFÉ BAIËYS	8.50
CAFÉ COUREUR DES BOIS	8.50



BIÈRES

blondes



NANO PILS 2.5 % | 473 ml 9.00

Bière dorée, extra légère, fermentée à froid par une levure lager.



L'AUBE 4 % | 473 ml 9.25

Bière d'inspiration française (griset). 100% faite d'ingrédients québécois.



LA LIBERTINE 4 % | 473 ml 9.00

Blonde douce et rafraîchissante, légères notes fruitées et de céréales.



SIEUR DE LÉRY 5 % | 341 ml 9.00

Pilsner brassée selon la loi allemande.



NEIPA 5 % | 341 ml 9.00

India Pale Ale du nord-est, grossièrement filtrés.



SENTINELLE 5.1 % | 473 ml 9.00

Ale allemande pâle, arômes fruités.



FIACATOUNE 6.7 % | 500 ml 9.50

Blonde pur malt avec levure d'origine belge, offrant un puissant fruité.



TA MEILLEURE 7% | 473 ml 9.75

NEIPA voilée aux arômes explosifs d'agrumes et de fruits tropicaux, avec une faible amertume.



TA PLUS MEILLEURE 8% | 473 ml 10.50

Double NEIPA, enrichie de purée de pêche et de fruit de la passion, apportant une texture plus onctueuse.



DOUBLE IPA VERMONTAISE 8% | 473 ml 10.00

Bière trouble et aromatique avec des notes de pêche, litchi et fruits tropicaux.



IIPA 8.2% | 341 ml 9.00

Double Impériale India Pale Ale, coiffée d'une mousse persistante aux arômes de fruits tropicaux.



BIÈRES

blanches



FEUR D'ALICE 4.5% | 473 ml 9.50

Bière de blé infusée avec des épices, coriandre, zeste de citron et lime, et pétale de rose.



LA MALCOMMODE 4.6 % | 473 ml 9.50

Blanche ronde voilée, arômes de banane et de blé entier. Médaille bronze au World Beer Award.



BIANCHE DU PARADIS 5.5 % | 341 ml 9.50

Bière belge non filtrée brassée avec coriandre et écorces d'orange Curaçao. Bouquet délicat d'agrumes, d'épices, et une subtile note d'acidité.



ROSÉE D'HIBISCUS 5.9 % | 473 ml 9.50

Bière blanche de blé aux arômes floraux et acidulés, avec une couleur rosée des fleurs d'hibiscus. Parfum de pamplemousse.

rousses



ST.EDOUARD 5 % | 341 ml 9.00

Bière rousse de type Pale Ale. Elle possède un nez floral et une légère amertume.



VACHE FOLE ESB 6 % | 500 ml 9.25

De style Extra Special Bitter au nez puissant de parfums floraux de houblon et une bouche soutenue par une amertume marquée.

noires



DARK KÖLSH, FONCÉE 5.2 % | 473 ml 10.25

Bière brune/noire conçue en cherchant à produire une bière de grande consommation en Allemagne en y mettant une petite touche d'originalité avec des malts torréfiés.



VACHE FOLE IMPERIAL MILK STOUT

9 % | 473 ml 10.25

Avec arômes intense de torréfaction de café, caramel brûlé et chocolat mi-amer.



QUEBEC WINES

white wines

	4 oz	8 oz	Bouteille
LA DULCE LUNA Vignoble Sugar Hill A charming, well-balanced wine with Vidal, Seyval, and Frontenac Blanc grape varieties.	8	14	52
LE HIL BIANC Vignoble Sugar Hill A marriage of freshness and liveliness.	8	14	52
PICCOLO GRIGIO Vignoble Cortellino Vibrant, semi-dry wine made from St-Pépin, Frontenac Gris, and Frontenac Blanc.	8	14	52
LE CHAUME Le Mas des Patfôtes Tropical fruit aromas.	8	15	56
LE MANSARDE Le Mas des Patfôtes 100% Frontenac blanc. A gastronomic wine with pineapple notes.	8	15	56

rosé

	4 oz	8 oz	Bouteille
LA CONQUÊTE Vignoble Sugar Hill Vin sec, acidité vive, riche en fruits rouge, légère touche florale.	8.25	17	52

rouges

	4 oz	8 oz	Bouteille
SIEUR RIVARD Le Mas des Patfôtes Tanins présents tout en équilibre. Cépages 50% Frontenac noir et 50% Petite perle.	8	14	52
FRONTENAC Vignoble Cortellino Vin léger de Frontenac noir, arômes de cerise et de fruits confits.	8	14	52
TERRE NOSTRA Vignoble Cortellino Assemblage de Marquette et Petite Perle, aux arômes de fruits noirs, floral et poivré.	9	15	55
PERLE Vignoble Cortellino Cépage de la Petite perle, vieilli 12 mois en barrique, saveurs de fruits mûrs et d'épices.	-	-	60



VINS

blancs

4 oz 8 oz Bouteille

• FRANCE •

CÔTE DES ROSES	7.50	14	44
-----------------------	------	----	----

Vin frais et léger. Arôme de citrons, poire et ananas.

• ITALIE •

BEΛARETTA CHARDONNAY	8	14	46
-----------------------------	---	----	----

Nez de fruits vifs, avec notes de fruits exotiques.

LE ROSSE PINOT GRIGIO	9	17	54
------------------------------	---	----	----

Robe jaune doré. Arômes de fruits tropicaux et d'épices.

T CUVÉE BIANCO	10	18	55
-----------------------	----	----	----

Aromatique, notes de pomme-poire, fleurs blanches, agrumes et melon de miel.

BIOLOGICO TREBBIONO BIANCO	9	17	51
-----------------------------------	---	----	----

Souple, fraîcheur de notes fruitées.

• ETATS-UNIS •

CALAWAY CHARDONNAY	9	16.50	51
---------------------------	---	-------	----

Arômes de beurre, de noisette et de fruits tropicaux.

• ESPAGNE •

VEGA	9	17	46
-------------	---	----	----

Notes d'agrumes, d'ananas et de pommes. Goût boisé.

rosé

4 oz 8 oz Bouteille

• FRANCE •

CÔTE DES ROSES	7.50	14	44
-----------------------	------	----	----

Vin frais et léger. Arôme de citrons, poire et ananas.

orange

4 oz 8 oz Bouteille

• FRANCE •

ORANGE GOLD	10	18	59
--------------------	----	----	----

Nez complexe avec des notes de fleurs blanches, fruits confits et poivre blanc.



VINS

rouges

4 oz 8 oz Bouteille

• ETATS-UNIS •

CALAWAY CABERNET SAUVIGNON 9 15 59
Tanins charnus. Arômes de fruits noirs et d'épices.

• ITALIE •

BELARETTA CABERNET SAUVIGNON 8 14 46
Arômes de petits fruits, violette, épices et balsamique.

VILA CASTELO CABERNET SAUVIGNON 8 15 51
Arôme de fruits rouges avec une pointe d'épice, moyennement corsé, savoureux et doux.

TORRAE DEL SAË 9 15 51
Cépage 100% Sangiove. Très fruité, tanins ronds et velouté.

MARJUN PINOT NOIR RISERVA - - 59
Notes de petits fruits sauvages, arômes épicés.

VALPOLICELLA RIPASSO - - 65
Vin riche et corsé, robe rubis profond aux notes de fruits mûrs et d'épices.

AMERONE CIASSICO - - 85
Nez riche avec des arômes d'épices douces, vanille, chocolat, évoluant vers des notes de griottes à l'eau de vie, réglisse et poivre.

• FRANCE •

MERINOS - - 55
Petits fruits noirs. Effluves de réglisse. BIO

CABOTTE - - 65
Le fruit mûr envahit le nez, accompagné d'épices douces.

• ARGENTINE •

AQUI MALBEC - - 65
D'une couleur violette intense, tanins mûrs qui soutiennent les saveurs fraîches de prune, fraise et cerise.



BIÈRES

noires



L'OISEAU FANTÔME STOUT IMPERIAL

10 % | 473 ml

10.25

Bière noire offrant de puissantes notes chocolatées. Ronde, soyeuse et délicate.

sour



TIKI CASSIS 6% | 473 ml

9.00

Bouquet hautement fruité, teinte de rouge éclatant et vive acidité bien balancée.

sans alcool



BRASSERIE ARTISANALE

LA RAISONNABLE 0.5% | 473 mL

9.00

Blanche, IPA ou rousse sans alcool.

en fut

BLONDE OU ROUSSE DU MOMENT

12 oz 7.25 20 oz 10.25 Pichet 22.50

CIDRES DU QUÉBEC



CID ORIGINAL 4.5% | 355 ml

8.25

Son côté minéral procure un goût franc en bouche.



CID ROSÉ 6.5% | 355 ml

8.75

Arômes de pommes et de petits fruits mûrs.



CID CUIVRÉ de saison 10% | 355 ml

9.00

Bulles très fines et persistantes.



CIDRE COCCINELE POMME FRAISE

0% | 355 ml

8.25

Cidre légèrement plus sucré et désaltérant.

SANGRIAS

ROUGE, ROSE OU BIANCHE

Verre 10.00

Pichet 25.00

