

Menu Bistro / Bistro Menu

Servi tous les jours en salle à manger ou aux chambres de 11h30 à 20h00

Served every day, in the dining room or in your room, from 11:30 am to 8:00 pm

Les bouchées / Appetizer

Mettez-vous en appétit avec un plateau dégustation de nos « mises en bouche » créatives, à base de produits régionaux.

Try our mouth-watering sampler plate of our creative appetizers featuring regional products.

Créez votre propre assiette / Create Your Own Plate

1 choix (1 choice) – \$7
3 choix (3 choices) – \$18
5 choix (5 choices) – \$25

Bouchées froides / Cold

Blinis au saumon fumé, crème sure, citron et aneth

Smoked salmon blinis, sour cream, lemon and dill

Verrine de crevettes à la lime et coriandre sur guacamole

Verrine of shrimps with lime, cilantro, and guacamole

Baguette de bruschetta et beurre d'olive

Bruschetta and olive butter baguette

Bouchées chaudes / Hot

Croustillant au poulet et épinard

Crispy chicken and spinach

Saucisse grillée de la ferme Cochon cent façons

Cochon Cent Façons farm grilled sausage

Bâtonnets frits de cheddar au poivre de la fromagerie Vallée Verte

Vallée Verte fried pepper cheddar stick

Soupe et salades / Soups and Salads

Soupe ou potage du jour 4\$

Soup of the Day \$4

Salade césar de l'Auberge, émincé de volaille grillé et vinaigrette césar 15\$

The Auberge Caesar Salad, minced grilled chicken and homemade caesar vinaigrette \$15

Salade printanière aux pommes, noix et fromage Victor et Berthold de la fromagerie Du Champ à la Meule et notre vinaigrette maison 13\$

Spring salad with apples, nuts and Victor et Berthold cheese from the Du Champ à la Meule and our homemade vinaigrette \$13

Salade de saumon fumé, câpres, oignons rouges et poivrons servis avec notre vinaigrette maison 19\$

Smoked salmon salad, capers, red onions, and peppers, served with our homemade vinaigrette \$19

Les sandwiches / Sandwiches

Wrap au poulet façon césar 17\$

Caesar chicken wrap \$17

Baguette au beurre d'olives, légumes sautés et pesto de basilic 16\$

Baguette with olive butter, stir fried vegetables and basil pesto \$16

Club de l'auberge au canard confit, mayonnaise aux petits fruits 21\$

The Auberge duck club sandwich, berries mayonnaise \$21

*servi avec frites maison

**Served with homemade fries*

(Vous pouvez remplacer vos frites par une salade du chef ou une salade césar pour 3\$)

(You can replace your fries with a chef's salad or a caesar salad for \$3)

La
Montagne Coupée
AUBERGE CHAMPÊTRE
★ ★ ★

Les pâtes (au choix) / Pasta (Your Choice)

« Mac and Cheese » de l'auberge sauce au cheddar Parmed'Or de la fromagerie Vallée Verte, canard confit, fromage Le Joliette de la fromagerie Du Champ à la Meule 20\$

The Auberge Mac and Cheese with Parmed'Or cheddar sauce from Vallée Verte farm, duck confit, Le Joliette cheese from Du Champ à la Meule \$20

Sauce rosée, parmesan, pesto et poulet grillé 19\$

Rosée sauce, parmesan, pesto, and grilled chicken \$19

Aux légumes, pesto de basilic et tempeh 17\$

With vegetables, basil pesto and tempeh \$17

Les grillades / From the Grill

Burger lanaudois, boeuf AAA, bacon de la ferme

Cochon Cent Façons, relish de courge de La Courgerie, fromage Le Fêtard de la fromagerie Du Champ à la Meule, tomate, salade et moutarde au miel de Miel Morand 19\$

AAA beef Lanaudois burger, Cochon Cent Façons farm bacon, squash relish from La Courgerie, Le Fêtard cheese from Du Champ à la Meule, tomato, salad and honey mustard from Miel Morand \$19

Hot-dog à la saucisse fumante de la ferme Cochon Cent Façons, relish de courge de La Courgerie et chou rouge braisé 15\$

Hot dog with smoked sausage from the Cochon Cent Façons farm, La Courgerie squash relish and braised red cabbage \$15

Suprême de poulet mariné à notre façon, sauce aux bleuets de la Bleuetière Royale 19\$

Supreme chicken marinated our way, Bleuetière Royale blueberry sauce \$19

*servi avec frites maison

**Served with homemade fries*

(Vous pouvez remplacer vos frites par une salade du chef ou une salade césar pour 3\$)

(You can replace your fries with a chef's salad or a caesar salad for \$3)

Les a côtés / Sides

Poutine de l'auberge au cheddar de la fromagerie Vallée Verte,
sauce BBQ maison 14\$

The Auberge's poutine with Vallée Verte cheddar and homemade BBQ sauce \$14

Nachos ultra garnis en couche de fromage 14\$

Nachos stacked with a layers of cheese \$14

Panier de frites maison et mayonnaise au choix 5\$

Basket of homemade fries and choice of mayo \$5

Le dessert / dessert

Dessert du jour 5\$

Dessert of the day \$5

Salade de fruits frais 5\$

Fresh fruits salad \$5

Crêpe farcie à la crème glacée à la vanille et coulis de chocolat 7\$

Stuffed pancake with vanilla ice cream and chocolate coulis \$7

Taxes en sus, pourboire de 15% facturé automatiquement.

Taxes not included, 15% gratuity charged automatically.

Frais de livraison à la chambre de 5\$.

Room service charge \$5.