

# MENU

## Fête des mères

POTAGE DU JOUR SERVI À VOTRE TABLE

### TABLE FROIDE

- Fruits frais coupés -
- Fromage local -
- Yogourt de la Ferme Vallée Verte - granola -
- Cretons maison au gras de canard -
- Charcuteries assorties -
- Crudités en verrine -
- Marinades et condiments -
- Salade de chou à l'érable -
- Salade de pâtes à la grecque -
- Salade César -
- Truite fumée à chaud de Saint-Alexis-des-Monts aux câpres-citron-fromage, accompagnée de Labneh maison -
- Variété de pain à griller -
- Viennoiseries - croissants -

### TABLE CHAUDE

- Omelette au sirop
- Saucisse du Rang 4 -
- Bacon fumé -
- Fèves au lard maison au sirop d'érable -
- Pain doré -
- Pomme de terre Sarladaise -
- Viande fumée de joue de porc fait maison -
- Bar à poutine -
- Blanquette de veau à la bière Kolsch de la côte à Beausoleil -
- Riz aux légumes -
- Vol au vent au fruits de mer -

### TABLE SUCRÉE

La  
Montagne Coupée  
AUBERGE CHAMPÊTRE

55\$ / adulte  
35\$ / enfant (13-17 ans)  
15\$ / enfant (5-12ans)  
taxes et service en sus



# Mother's Day MENU

SOUP OF THE DAY SERVED AT YOUR TABLE

## COLD TABLE

- Fresh cut fruits
- Local cheese
- Yogurt from *Ferme Vallée Verte* with granola -
- Homemade cretons with duck fat -
- Assorted deli meats -
- Crudités in a glass -
- Marinades and condiments -
- Maple cabbage salad -
- Greek pasta salad -
- Caesar salad -
- Capers, lemon, cheese hot smoked trout from Saint-Alexis-des-Monts, served with homemade Labneh -
- Variety of bread for toasting -
- Pastries – croissants -

## HOT TABLE

- Maple syrup omelette -
- *Rang 4* sausage -
- Smoked bacon -
- Homemade baked beans with maple syrup -
- French toast -
- Sarladaise potatoes -
- Homemade smoked pork cheek meat -
- *Poutine* bar -
- Veal blanquette with Kolsch beer from *La Côte à Beausoleil* -
- Vegetable rice -
- Seafood *vol-au-vent* -

## SWEET TABLE



La  
Montagne Coupée  
AUBERGE CHAMPÊTRE

\$55 / adult  
\$35 / child (13-17 years old)  
\$15 / child (5-12 years old)  
taxes and tip not-included