

MIDI

LUNCH

Plateau express du Coureur des Bois

**Suggestion de trois services express du Chef
(potage, plat principal et verrine dessert)
servis en simultanée, idéal pour les gens pressés !**

*Three express course meal suggestions from Chef
(soup, main course and dessert)
served simultaneously, perfect for guests in a hurry ! | 23*

Sélection de vins au verre à L'Énomatic !

Selection of red and white wine by the glass

- **Pain & beurre sur demande, n'hésitez pas à le demander !**
- **Don't hesitate to ask your server for bread and butter**

Êtes-vous de type salé ou sucré ?

Tous les plats principaux sont accompagnés d'un potage ou d'une salade ou d'une verrine dessert
Avec un supplément, il est possible de modifier votre entrée.

*All the main courses are served with a choice of soup or salad or verrine dessert.
For a small supplement, you could modify your choice of appetizer.*

Entrées en Table d'hôte/ Appetizers

Potage | Inclus

Soup of the day

Salade du moment | Inclus

Salad of the day

Salade des Serres Tourville et déclinaison de poires | 4 Supplément

Greens from Les Serres Tourville and pears in different textures

Arrancini aux champignons et copeaux de parmesan | 7 Supplément

Mushroom arrancini and parmesan cheese shavings

Tartare du jour | 9 Supplément

Tartare of the day

- **Pain & beurre sur demande, n'hésitez pas à le demander !**

Entrées à la carte/ Appetizers

Potage | 4

Soup of the day

Salade du moment | 5

Salad of the day

Salade des Serres Tourville et déclinaison de poires | 7

Greens from Les Serres Tourville and pears in different textures

Arrancini aux champignons et copeaux de parmesan | 10 | 18 Plat principal

Mushroom arrancini and parmesan cheese shavings | Main course 18

Tartare du jour | 12

Tartare of the day

- Pain & beurre sur demande, n'hésitez pas à le demander !
- Don't hesitate to ask your server for bread and butter

Plats principaux/ Main Courses

Pâtes fraîches et ragoût de bœuf façon Daube Provençale | 20

Fresh pasta and beef stew "Daube Provençale" style

Poutine comme Chef l'aime | 16

Copeaux de pommes de terre, confit de canard et fromage Migneron, émulsion de foie gras

Fried potatoes shavings, duck «confit», Migneron cheese and foie gras emulsion

Boudin noir poêlé aux pommes grillés | 18

Pan-seared blood pudding and apples

Salade de canard de la ferme Duguay | 19

Magret fumé, croustillant de confit et foie gras à la fleur de sel, micro mesclun

et vinaigrette à l'érable

Smoked duck breast, duck «confit» spring roll and foie gras «à la fleur de sel», micro greens and a maple dressing

- Pain & beurre sur demande, n'hésitez pas à le demander !
- Don't hesitate to ask your server for bread and butter !

Plats principaux/ Main Courses

Le « *Fish* » à l'anglaise et purée de pois verts | 21

Fish n 'chips and green pea purée

Suprême de volaille rôti au jus lié à la moutarde et mijoté de légumes racines | 21

Roaster chicken breast "au jus" with mustard and braised root vegetables

Pavé de saumon confit à l'huile d'olive, beurre blanc et edamame | 22

Salmon fillet confit with olive oil," beurre blanc" and edamame

Viande du Boucher et garniture du moment | Prix du marché

The butcher's choice with its garnish | Market Price

Tartare du jour | 20

Tartare of the day

- **Pain & beurre sur demande, n'hésitez pas à le demander !**
- **Don't hesitate to ask your server for bread and butter !**

Merci à nos fiers artisans partenaires

Jean-Pierre du Canard de l'Artisan (Canard de la Montérégie)
Ghislain des Lapins de Stanstead (Lapin)
Frank de la Boulangerie Pains et Saveur (St-Bruno)
Joanne et Michel des Produits d'Antoine (Pintade de St-Antoine)
Rhéa et Nicolas de la Ferme Turlo (Porcelet)
Didier des Trois Petits Cochons (Boudin)
David Mycocultures, Pleurote (Saint-Ours)
Normand de l' rabli re Fontaine (Produits de l' rable)
Hugues et Benoit de la Fromagerie des Cantons (Fromages du Québec)
Marie Michèle des épices de Marie Michèle ( pices)
Jean-Marc de Déli Pousse (Micros pousses)
Ovila de la Miellerie Artisanal Bérubé (Miel et hydromels)
Yves de Patate Passion (Pomme de terre)
Luc des Jardins Picoudi (Pousses)
Denis des Cerfs de Boileau (St-André-Avellin)
Richard Les Serres Cossetti (Tomates et légumes frais)
Christine Au Trouv-Ail (Fleur d'ail)
Louis et Marc de la Ferme Maciocia (Mozzarella et yogourt de bufflonne)
Michel, Guy, Jeannot ( leveurs de B euf Wagyu)
Louise-Anne de la Ferme Miboulay (Pigeonneau)
Sébastien de Safran du Québec (Ste-Madeleine)
Johanne et Pierre Au Fil du Vent, Vert Jus et Noix
Sébastien de Safran du Québec (Ste-Madeleine)
Madeleine et Normand Serres Hydro-Tourville (Saint-Nicéphore)
Jean-Pierre Shiitake de sous-bois (Saint-Antoine)

Une pensée pour ces travailleurs de chez nous

Quand vous faites travailler un artisan, vous achetez plus qu'un service. Vous achetez des centaines d'heures, d'échecs et d'expérimentations. Vous achetez des jours, des semaines et des mois de frustrations et aussi de purs moments de joie. Vous n'achetez pas quelque chose, vous achetez un morceau de cœur, une parcelle d'âme, une part de la vie de quelqu'un. Plus important encore, vous achetez à l'artisan plus de temps pour lui permettre de vivre sa passion.