

Entrées à la carte

Potage du Coureur des Bois | 6

Salade du Coureur des Bois | 8

Courge délicata | 12

Fromage frais maison, noisettes et raisins secs au thé du Labrador

Raclette de fromage Louis d'or | 14

Gésiers de canard confits, pommes de terre et cornichons sûrs

Truite d'Écosse fumée et crème d'oursin | 16

Œuf de truite, pommes fraîches et pain pumpernickle maison

Foie gras de canard de l'Artisan poêlé | 21

Risotto d'orge, épeautre et topinambours, sorgho soufflé

Entrées à partager

Le deux par deux | 30

Mozzarella de Bufflonne de la ferme Maciocia, garniture de saison.

L'assiette de charcuterie du Coureur des Bois | 32

Assortiment de fines charcuteries, toutes faites ici-même par Adrien Benely en cuisine, sans nitrite et sans agent de conservation.

Huître | 3.75\$ unité

- Échalotes et vinaigre de vin rouge
- Argousier
- Sauce piment serrano, fumée aux bois d'érable

Plats de résistance

Veau wapiti du Québec | 38

Beignets à la bière, salsifis et pommes rôties, espuma de chagga

Joue de bœuf braisée | 28

Soupe de topinambours, fromage Pacific Rock grillé et oignon fondant

Retour du Coureur des Bois | 33

Viande du marché selon l'inspiration de l'équipe

Retour du Coureur des Bois | 33

Prise du jour selon l'inspiration de l'équipe

Hûître géante | 29

Smoked meat de porc de la ferme Turlo, crème d'ail rôti, poireaux et moules frites

Gnocchi maison | 24

Champignons, demi-glace de légumes et sapin baumier, crumble de chanvre

Enfants

0-4 ans Gratuit

5-11 ans

Menu pour enfants | 14

Joue de bœuf braisée

Poutine, fromage en grain et jus de viande réduit

Pâte sauce rosée

Dessert inclus : Verrine du jour

Merci à nos fiers artisans partenaires

Jean-Pierre du Canard de l'Artisan (Canard de la Montérégie)
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'Érablière Fontaine (Produits de l'érable)
Hugues et Benoit de la Fromagerie des Cantons (Fromages du Québec)
Marie Michèle des Épices de Marie Michèle (Épices)
Jean-Marc de Déli Pousse (Micros pousses)
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 (Éleveurs de Bœuf 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
Madeleine et Normand Serres Hydro-Tourville (Saint-Nicéphore)

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. »

-Anonyme-