

MIDI
LUNCH

Entrée, plat principal et dessert
Appetizer, main course and dessert

Potage.
Soup of the day.

ou/ or

Salade du moment.
Salad of the day.

Viande du marché version Coureur des Bois, selon l'inspiration de l'équipe. | 25
Meat from the market, daily Inspiration.

ou/ or

Prise du jour version Coureur des Bois, selon l'inspiration de l'équipe. | 25
Fish from the market, daily Inspiration.

Dessert du moment.
Daily dessert.

- **Pain & beurre sur demande, n'hésitez pas à le demander/ Don't hesitate to ask your server for bread and butter**
- **Soyez des nôtres le 12 mars prochain pour le lancement de notre nouvelle carte/ We invite you for the start of our new menu on March 12th 2019**

ENTRÉES À LA CARTE

APPETIZERS

Potage. | 5
Soup of the day.

Salade du moment. | 5
Salad of the day.

Saumon fumé confit à l'huile de tournesol biologique de Champy, salade de fenouil. | 13
Smoked salmon confit with sunflower oil from Champy and fennel salad.

Tataki de poisson, salsa verte, pamplemousse, gel de concombre de St-Dominique, sésame. | 19
Fish tataki, salsa verde, grapefruit, St-Dominique cucumber jelly and sesame.

Tartare du jour. | 12
Tartare of the day.

Tofu fait ici même, quinoa, chou-rave, émulsion poivron et noix de pins. | 10
Homemade tofu, quinoa, kohlrabi, bellpepper emulsion and pine nuts.

- **Pain & beurre sur demande, n'hésitez pas à le demander/ Don't hesitate to ask your server for bread and butter**
- **Soyez des nôtres le 12 mars prochain pour le lancement de notre nouvelle carte/ We invite you for the start of our new menu on March 12th 2019**

PLATS PRINCIPAUX
MAINS COURSE

Salade de légumes, clémentine et vinaigrette érable sapin | 24
et magret de canard séché de L'oncle Jean-Pierre.

Fresh vegetable salad, clementine with maple and fir vinaigrette served with cured duck from Jean-Pierre.

Salade de légumes, clémentine et vinaigrette érable sapin. | 19

Fresh vegetable salad, clementine with maple and fir vinaigrette.

La tartine: crevettes nordiques, salsa de tomates, mayonnaise sésame. | 20

Open-face tart, nordic shrimp, tomato salsa and sesame mayo.

Cavatelli à la ricotta, pleurotes de MycoCultures, crème, salsa tartufata et huile de truffe blanche | 26
et canard confit de L'oncle Jean-Pierre.

Ricotta Cavatelli, Mycoculture oyster mushrooms, cream, tartufata salsa and white truffle oil, and duck confit from Jean-Pierre.

Cavatelli à la ricotta, pleurote de MycoCultures, crème, salsa tartufata et huile de truffe blanche. | 20

Ricotta Cavatelli, Mycoculture oyster mushrooms, frsh cream, tartufata salsa and white truffle oil.

- **Pain & beurre sur demande, n'hésitez pas à le demander/ Don't hesitate to ask your server for bread and butter**
- **Soyez des nôtres le 12 mars prochain pour le lancement de notre nouvelle carte/ We invite you for the start of our new menu on March 12th 2019**

PLATS PRINCIPAUX
MAINS COURSE

Boudin Aux Trois Cochons Gourmands, champignons, | 20
purée de dattes, figue confite et œuf cuit à 64 degrés.

Black pudding from Aux Trois Petits Cochons Gourmands, mushrooms, date puree, fig confit, and egg at 64C.

Truite confite à huile de tournesol, carotte à l'érable, pamplemousse grillé et capucine. | 23

Trout confit with sunflower oil, maple glazed carrot, grilled grapefruit and nasturtium.

Macreuse braisée 1855 en feuille de chou, purée de patate douce, oignons fondants. | 22

1855 Beef scoter braised in a cabbage leaf served with sweet potato mash and slow-cooked onions.

Sélection de viandes vieilles | Prix du marché

The butcher's cut and garnish | Market Price

Tartare du jour | 21

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**
- **Soyez des nôtres le 12 mars prochain pour le lancement de notre nouvelle carte/ We invite you for the start of our new menu on March 12th 2019**

DESSERTS DESSERTS

Dessert du moment. | 5

Daily dessert.

Feuilleté à l'érable de la Cabane du Coureur. | 10 (Pour 2 personnes)

Alliant saveur de l'orange et de l'érable.

Maple and orange puff pastry.

Crème-brûlée | 8

Crème brûlée of the day.

Betterave & chocolat | 7

Sablé breton, betteraves en différentes textures, chocolat fleur de sel, crémeux chocolat et glace à la badiane.

Breton shortbread, beetroot variations, salt flower chocolate, chocolate cream and star anise ice cream.

Courge & marrons | 5

Moelleux aux épices, courge, crémeux à l'érable, marrons confits et glace à la mélasse.

Fall spice sponge cake, squash, maple cream, candied chestnuts and molasses ice cream.

Panais & poires | 6

Madeleines bouchons, panais onctueux, poires confites, pacanes fumées, gel de whisky et glace vanille.

Madeleines bouchon, unctuous parsnip, candied pear, smoked pecans, whiskey jell and vanilla ice cream.

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 Cochons Gourmands (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)

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)

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)

Ail du Pinnacle Mylène Feuiltault

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.