

Entrées

LE COUREUR
DES BOIS
BISTRO CULINAIRE

Potage du Coureur des Bois | 6

LE COUREUR
DES BOIS
BISTRO CULINAIRE

Salade de la Cabane du Coureur | 8

Oreille de crisse et vinaigrette sapin.

Tataki de poisson | 19

Salsa Verde, pamplemousse, gel concombre du Mont Vert de St-Dominique et sésame.

Tofu fait ici même | 16

Quinoa, chou-rave, émulsion aux poivrons et noix de pins.

Blanc de poulet de Cornouaille | 17

Palourdes, aubergine et céleri-rave.

Foie gras de canard de l'Artisan | 23

Façonné torchon, chocolat noir à la fleur de sel, canneberges et gel de clémentine.

L'assiette de charcuterie du Coureur des Bois | 32

Assortiment de rillettes de la Cabane du Coureur, terrine de campagne, magret de canard de l'Oncle Jean-Pierre séché, saucissons, mousse de foie de volaille, tête fromagée. Toutes faites ici-même en cuisine, sans nitrite et sans agent de conservation.

Huître froide | 3.75\$ l'unité

- Mignonette.
- Raifort au sapin.
- Sauce piment Serrano, fumée aux bois d'érable.

Huître chaude | 3.75\$ l'unité

- Shimeji, lardons & sabayon au cidre du Québec.

Plats de résistance

LE COUREUR
DES BOIS
BISTRO CULINAIRE

Cavatelli à la ricotta | 29

Pleurotes de MycoCultures, crème, salsa Tartufata et huile de truffe blanche.

Cavatelli à la ricotta & confit de canard de L'Oncle Jean-Pierre | 35

Pleurotes de MycoCultures, crème, salsa Tartufata et huile de truffe blanche.

Short Ribs de bœuf 1855 | 48

Façon Bourguignon, purée de panais à la moelle.

LE COUREUR
DES BOIS
BISTRO CULINAIRE

Viande du marché version Coureur des Bois | 33

Selon l'inspiration de l'équipe.

LE COUREUR
DES BOIS
BISTRO CULINAIRE

Prise du jour version Coureur des Bois | 33

Selon l'inspiration de l'équipe.

LE COUREUR
DES BOIS
BISTRO CULINAIRE

Doré de lac du Québec | 29

Sofrito au bacon, topinambours et Romanesco.

Canard de l'Artisan oncle Jean-Pierre à l'orange | 69 (pour 2 personnes)

Purée de pomme de terre à l'ail confit et salade de légumes racines et vinaigrette érable, champignons, rabioles, oignons verts, oranges grillées et salsifis.

Sélection de viandes vieilles | Prix du marché

- **Pain & beurre sur demande, n'hésitez pas à le demander !**
- **Soyez des nôtres le 7 mars prochain pour le lancement de notre nouvelle carte !**

Enfants

Menu pour enfants | 14

Cavatelli sauce tomate et basilic.

Croquettes de volaille et sauce bbq maison.

Pizza maison, tomate et mozzarella.

Dessert inclus

0-4 ans Gratuit

5-11 ans

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)
Rhéal 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-