

À LA BONNE VÔTRE

POUR EMPORTER ET LIVRAISON

ENTRÉES ET TAPAS

| | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| ENTRÉE DE BOUDIN | 12 | CHARCUTERIES | 14 |
| Boudin aux pommes de la charcuterie La Jambonnière, compote maison aux pommes, au calvados et à la moutarde | | Trio de charcuteries biologiques de la Ferme Rheintal, servies avec condiments et croûtons. | |
| GRAVLAX | 14 | PETITE POUTINE | 7,50 |
| Tranches de gravlax maison, fait de saumon canadien, sauce aux fines herbes fraîches | | Frites maison, fromage frais de la Fromagerie St-Guillaume et notre sauce à poutine "BV Truck" | |
| POTAGE DU MOMENT | 3,50 | FRITES MAISON | 4 |
| Potage du jour, fait maison. Toujours sans produits laitiers et sans gluten. | | Frites et mayonnaise maison épicée au paprika | |
| PÉTONCLES POÊLÉS | 18 | FONDUE PARMESAN | 14 |
| Pétoncles poêlés au caramel à la fleur de sel | | Fondue Parmesan maison aux quatre épices | |
| BOULETTES D'AGNEAU | 14 | | |
| Boulettes d'agneau du Québec, sauce aux fines herbes fraîches | | | |

REPAS FROIDS

Consultez notre menu "Boite à lunch froide" pour un choix de repas complets froids, composés de sandwich fins et de salade-repas

POUR EMPORTER ET LIVRAISON

Potage du moment et dessert du jour : inclus du lundi au vendredi de 11h à 14h
Extra table d'hôte du soir : 6\$

REPAS

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| FILET MIGNON | 45 | SAUMON | 24 |
| Filet mignon de bœuf canadien Angus AAA, sauce au vin rouge | | Saumon canadien, en papillote, beurre citronné à l'estragon | |
| BOUDIN | 19 | LINGUINE AU POULET | 19 |
| Boudin aux pommes de la charcuterie La Jambonnière, sauce aux canneberges | | Haut de cuisse de poulet de la Ferme des Voltigeurs, sur linguines, sauce crémeuse au chimichurri | |
| CÔTES LEVÉES | 20 | LA BOUDEUSE | 15 |
| Côtes levées de porc du Québec, sauce aux pommes et au Jack Daniel's | | Poutine repas "BV Truck" garnie de boudin aux pommes et de notre compote maison à la moutarde | |
| CUISSE DE CANARD | 26 | MANICOTTIS | 22 |
| Cuisse de canard du Québec, confite, chutney aux canneberges des Jardins VMO de Drummondville | | Manicottis farci de légumes grillés et de fromage Louis d'Or, sauce tomate et chimichurri | |
| RISOTTO AUX PLEUROTÉS | 30 | SAUCISSES | 19 |
| Risotto crémeux aux pleurotes grises des Champignons de la Presqu'île | | Saucisses artisanales de La Jambonnière, et choucroute maison | |
| FRUITS DE MER | 35 | TARTARE DE BŒUF | 33 |
| Crevettes roses d'Argentine et pétoncles des Fruits de mer Comeau, sauce au safran | | Préparé avec le bœuf de l'Effronté, bœuf highland des Cantons, servi avec frites | |