

MENU

Salades/Tartare

Salade Pomme & Noix \$18

Laitue en feuille, fromage de chèvre, pommes vertes et noix de grenoble.

Salade César maison \$18

Cœur de salade romaine, câpres, anchois, ail, parmesan, croutons, sauce maison

Ajout poulet pané + \$10,00

Tartare de thon rouge \$18/26

soya, huile de sésame, lime, ciboulette grains de sésames

Pâtes

La Verde \$18

Pesto & Parmesan

La Végétarienne \$18

Pesto & Parmesan, légumes du jour

Carbonara \$26

Lardons fumés, crème, parmesan, jaune d'œuf

Crevettes a l'ail (6) \$28

oil, garlic, shrimp

Entrées

Soupe du jour maison \$6

Soupe a l'oignon gratinée \$16

Salade César maison \$14

Extra: poulet +10,00

Gravlax maison \$18

Saumon de l'atlantique, câpres, huile d'olive, fleur de sel, échalotes grises

Salade de tomates et bocconcini \$12

pesto et vinaigrette maison

Burgers

servi avec frites & salade

Le Relais \$22

Boeuf, bacon à l'érable, fromage cheddar, tomate, salade

Brie \$24

Salade, tomate, brie, oignons caramélisés, champignons sautés

Poulet Croustillant épicée \$24

Fromage suisse, laitue, tomates, bacon, sauce épicée (jalapeños)

Gamache Canard \$28

Canard confit, fromage suisse, tomate, salade

Poissons

Fish N Chip \$26

Morue, frites & salade verte

Pavé de Morue de L'Atlantique \$28

à la vapeur

Riz et légumes

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Cassoulet au canard et lard fumé

650 grs, Lard fumé, saucisse & confit de canard

\$32

Plats

Saucisse de canard

frites et salade, extra saucisse + \$6,00

\$18

Manchons de canard (6)

frites ou salade

\$20

Côtelettes de porc 12 oz

purée et salade

\$20

Bavette de boeuf marinée (Angus AAA 175 gr)

vieillie au jus de papaye, Légumes du jour, frites ou grelots, sauce au poivre

\$28

Osso bucco de porc (2)

Viande confite dans son jus avec légumes ou pâtes

\$32

Cuisse de canard confite

Grelots, légumes du jour

\$32

Foie de veau à l'Anglaise

Réduction de vinaigre balsamique, lard fumé

\$28

Filet mignon de bœuf AAA 7 oz

Extra crevettes a l'ail (4) + \$16,00

\$60

Légumes du jour, frites ou grelots, sauce au poivre

Desserts

Mousse au chocolat

6

Crème caramel

6

Tarte au sirop d'érable

8

Gâteau aux carottes et fromage

10

HOUSE SPECIALTIES

Cassoulet

Beans, smoked pork, duck sausage and duck confit

\$32

Mains

Duck sausages

fries and green salad, extra sausage + \$6,00

\$20

Duck wings (6)

fries or green salad

\$20

Porc chops 12 Oz

mashed potatoes and salad

\$20

Flank steak AAA 175 gr

Aged in papaya juice, vegetables of the day, fries or potatoes, pepper sauce

\$28

Porc osso bucco (2)

vegetables or pasta

\$32

Duck confit

Potatos, vegetables of the day

\$32

Calf's liver

Balsamic vinegar reduction, bacon, potatoes, vegetables of the day

\$28

Filet mignon angus

Extra garlic shrimp (4) + \$16,00

\$60

Vegetables of the day, fries or potatoes, pepper sauce

Desserts

Chocolate mousse

6

Crème caramel

6

Maple syrup pie

8

Carrot cheesecake

10

MENU

Salads/Tartare

Apple Walnut salad \$18

lettuce, Goat cheese, green apples, walnuts

Caesar Salad \$18

Lettuce, capres, garlic, parmesan, anchovies, croutons and house made sauce

Add chicken + \$10,00

Red tuna tartare \$18/26

Soya, sesame oil, lime, chives, sesame seeds

Pasta

La Verde \$18

Pesto & Parmesan

Vegetarien \$18

Pesto & Parmesan, vegetables

Carbonara \$26

Smoked bacon, cream, parmesan, egg yolk

Garlic shrimp (6) \$28

Oil, garlic, shrimp

Appetizers

Soup of the day \$6

French onion soup \$16

Ceasar salad \$14

Gravlax \$18

Atlantic salmon, capers, olive oil, fleur de sel, shallots

Tomato and bocconcini salad \$12
pesto and homemade vinaigrette

Burgers

served with fries & salad

Le Relais \$22

Beef, maple bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato

Brie \$24

Brie, caramelized onions, mushrooms, lettuce, tomato

Crispy Spicy Chicken \$24

Swiss cheese, lettuce, tomato, bacon, spicy sauce (jalapeños)

Duck Gamache \$28

Duck confit, cheese, lettuce, tomato

Fish

Fish & Chip \$26

Cod, fries and green salad

Poached Cod \$28

Rice and vegetables
