

Table d'hôte

Pourvoirie du Lac Blanc
Plaisir Confort Nature

Inclus le potage du soir, un plat principal et le dessert du soir

Tous nos prix sont avant taxes & service

NOS POTAGES

Potage du moment — Inclus
Remplacer votre potage par une salade jardinière *(Supplément de 5 $)*

Soupe à l'oignon à la bière rousse — Supplément de 4 $
Gratinée au Fromage Oka

Chaudrée de truite fumée — Supplément de 6 $

NOS ENTRÉES

Salade jardinière — 12 $
Composée de mesclun, légumes croquants et vinaigrette maison

Escargots à l'ail — 12 $

Escargots à l'ail gratinés — 15 $

Salade César maison — 14$
Laitue romaine, croûtons, bacon & parmesan

Truite fumée maison à chaud — 16 $
Laitue mesclun, truite fumée à chaud maison, concombres, câpres, oignons rouge & réduction de vinaigre balsamique

Tartare de truite à l'aneth 3 oz — 17 $
Truite fraîche , yogourt grec, câpres, aneth & échalotes françaises, guacamole et légère verdure

Tartare de bœuf classique 3 oz — 17 $
Cornichons, échalotes françaises, moutarde de Dijon et oignons frits. Servi avec croûtons & légère verdure

Bol de calmars frits — 18 $
Servis avec mayonnaise épicée à la lime & chipotle

Fondant de brie croustillant — 18 $
Petite verdure acidulée, sirop d'érable pur, baies du moment, noix caramélisées & croûtons

Entrée de moules marinières — 18 $
Échalotes françaises, beurre & vin blanc

Trio du Lac Blanc — 20 $
Sélection fine de saumon Serrano, truite fumée maison & quenelle de tartare de truite locale du chef

Table d'hôte

Inclus le potage du soir, un plat principal et le dessert du soir

Tous nos prix sont avant taxes & service

NOS PLATS PRINCIPAUX

Filet de Truite, Inspiration du moment — 55 $
Servi avec riz et légumes du moment

Tartare de Truite à l'aneth 6 Oz — 55 $
Truite fraîche , yogourt grec, câpres, aneth & échalotes françaises & guacamole.
Servi avec frites, une salade jardinière & croûtons

Tartare de Bœuf Classique 6 Oz — 55 $
Cornichons, échalotes française, moutarde de Dijon et oignons frits.
Servi avec frites, une salade jaridinière & croûtons

Duo de tartares - Truite & Boeuf — 55 $
Servi avec frites, une salade jardinière & croûtons

Bavette de Bœuf Grillée 8 Oz — 55 $
Servie avec frites et légumes du moment.
Sauce à l'échalote.

Côtes Levées 14 Oz, sauce au Whisky maison — 55 $
Servie avec frites et salade de chou

Magret de Canard — 55 $
Rémoulade de céleri-rave, choux de bruxelles aux lardons.Sauce à l'orange & Grand Marnier

Assiette de Crevettes Papillons à l'ail & Panko (9) — 55 $
Cuites à l'ail. Servies avec riz et légumes du moment

Ravioles aux Champignons Sauvages — 55 $
Servis avec une sauce onctueuse à la crème, vin blanc, parsemés d'herbes fraîches & de parmesan

Duo de Crevettes & Pétoncles d'Hokkaido — 59 $
Crevettes papillons (5), pétoncles d'Hokkaido (4).
Servi avec riz, légumes du moment, beurre à l'ail

Contre Filet de Bœuf 12 Oz — 65 $
Coupe New York. Servi avec pomme de terre garnie au four & légumes du moment.
Sauce au poivre.

Filet Mignon de Bœuf Grillé 7 Oz — 70 $
Servi avec purée de pommes de terre, légumes du moment et sauce à l'échalote.

Assiette de pétoncles d'Hokkaido (7) — 79 $
Pétoncles saisis (7), Servi avec riz et légumes du moment.

Terre & Mer — 82 $
Filet mignon 7 oz et crevettes papillons (5). Servis avec purée de pommes de terre, riz, légumes du moment, beurre à l'ail et sauce à l'échalote.