



Menu Apér'eau

2020

J'ai un petit creux

Croustilles	3,00 \$
Mélange de noix	3,50 \$
Crème glacée Coaticook	2,50 \$

À partager

Bouchées de saumon frit avec aioli	5 mcx / 6,00 \$
Mélange d'olives	5,00 \$
Nachos avec salsa et crème sure	14,00 \$
Extras: Saucisse épicée locale + 5,00 \$	
Rillettes de canard du Lac Brome + 5,00 \$	
Guacamole + 4,00 \$	

Assiette des Cantons	14,50 \$
----------------------	----------

Trois fromages des Cantons-de-l'Est
servis avec fruits séchés, noix et craquelins

Assiette Grand Cru	18,00 \$
--------------------	----------

Assiette de produits locaux :
Rillettes de truite des Bobines fumées
Rillettes de canard du Lac Brome,
Tartelette de champignons sauvages locaux et chèvre
Fromage Bleu de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac
Servis avec craquelins et fruits séchés

Assiettes-repas

Disponibles sur certaines croisières - demandez à votre serveur

Saumon du Nouveau-Brunswick à l'érable et au noyer, guacamole, salsa à la mangue	25,00 \$
---	----------

Cuisse de canard du Lac Brome pochée dans un bouillon asiatique, salade aux nouilles de riz et légumes locaux infusés à la saveur vietnamienne	25,00 \$
--	----------