



Menu Brunch 2020

TOUT D'ABORD

Viennoiseries

...

Compote de petits fruits locaux, yogourt, muesli et noix de Grenoble à l'érable

ENSUITE

Frittata au fromage de chèvre, bacon, pommes de terre, salade de roquette (SG, SN)

Ou

Frittata de truite locale fumée à chaud, bacon, pommes de terre, salade de roquette (SG, SL, SO, SN)

Ou

Feuilleté de champignons exotiques locaux et fromage de chèvre, salade de roquette (SO, SN)

Ou

Crêpes au jambon et fromage Raclette de Compton, sauce au sirop d'érable local (SN)

ET ENCORE

Tartelette aux pommes du Québec, coulis de fruits

Café régulier, thé, infusion

... ..

ENFANTS 12 ANS ET MOINS

TOUT D'ABORD

Viennoiseries

...

Compote de petits fruits locaux, yogourt, muesli et noix de Grenoble à l'érable

ENSUITE

Crêpes au jambon et fromage Raclette de Compton, sauce au sirop d'érable local

ET ENCORE

Mousse au chocolat

SL, sans lactose / SG, sans gluten / SN, sans noix / OV, option végane / SO, sans œufs

Veuillez nous confirmer vos choix de menu au plus tard 7 jours avant la croisière.



Menu Diner 2020

TOUT D'ABORD

Salade de verdure locale, quinoa, bacon, vinaigrette à l'érable

ENSUITE

Truite des Bobines locale, pommes de terre, épinards et poivrons sautés à l'ail rôti, tomates (SG, SL, SN, SO)

Ou

Macreuse de bœuf, purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce au jus (SG, SN, SN)

Ou

Sauté de tofu et légumes de saison grillés, nouilles de riz, sauce asiatique (SG, SL, SN, OV, SN, SO)

ET ENCORE

Fondant au chocolat, coulis de fraises

Ou

Tartelette aux pommes du Québec, coulis de fruits

Café régulier, thé, infusion

... ..

ENFANTS 12 ANS ET MOINS

TOUT D'ABORD

Bâtonnets de fromage et crudités

ENSUITE

Tortellinis aux trois fromages gratinés, sauce tomate et basilic avec salade de roquette et parmesan

ET ENCORE

Mousse au chocolat

SL, sans lactose / SG, sans gluten / SN, sans noix / OV, option végétarienne / SO, sans œufs

Veuillez nous confirmer vos choix de menu au plus tard 7 jours avant la croisière.



Menu Souper 2020

TOUT D'ABORD

Tartelette de champignons forestiers locaux et bacon, salade verte (SN)

Ou

Soupe à la noix de coco infusée de lime kaffir, truite locale fumée et légumes sautés (SL, SG, OV, SN, SO)

ENSUITE

Osso buco de porc Québécois, purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce au jus (SG, SL, SN, SO)

Ou

Cuisse de canard du Lac Brome confite, sauté de légumes racines, épinards et pêches, sauce au jus (SG, SL, SN, SO)

Ou

Filet de saumon du Nouveau-Brunswick, risotto aux pois verts, légumes de saison (SG, SL, SN, SO)

Ou

Sauté de tofu et légumes de saison grillés, nouilles de riz, sauce asiatique (SG, SL, SN, OV, SN, SO)

ET ENCORE

Fondant au chocolat, coulis de fraises

Ou

Tartelette aux pommes du Québec, coulis de fruits

Café régulier, thé, infusion

... ..

ENFANTS 12 ANS ET MOINS

TOUT D'ABORD

Bâtonnets de fromage et crudités

ENSUITE

Tortellinis aux trois fromages gratinés, sauce tomate et basilic avec salade de roquette et parmesan

ET ENCORE

Mousse au chocolat

SL, sans lactose / SG, sans gluten / SN, sans noix / OV, option végétarienne / SO, sans œufs

Veuillez nous confirmer vos choix de menu au plus tard 7 jours avant la croisière.



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 \$
--	----------