



J'AI UN PETIT CREUX

Crème glacée Coaticook (vanille, fraises, caramel ou érable)  	2,50
Croustilles  	3
Mélange de noix grillées à l'érable et cari 	5
Mélange d'olives marinées  	5

À PARTAGER

Bouchées de saumon frites 	7
Servies avec mayonnaise au citron	
Nachos garnis (fromage, oignons, poivrons) , 	14
servis avec salsa et crème sure	
Extras : guacamole + 4	
canard confit du Lac Brome + 5 	

Pizzas

 Fromages, ail et parmesan	11
 Pepperoni et fromage	14
 Végétarienne (tomates, oignons, champignons et poivrons)	13
 Canard du Lac Brome, sauce béchamel, poivrons, champignons, fromages mozzarella et l'Ermite de l'abbaye Saint-Benoît-du-Lac 	14

Assiette des Cantons 	14,50
---	-------

Assiette de 3 fromages locaux (l'Ermite de l'abbaye Saint-Benoît-du-Lac, La Brise des Vignerons de la Fromagerie des Cantons, Alfred le Fermier de La Station), servis avec confit d'oignons, noix grillées à l'érable et cari, croûtons

Assiette Grand Cru 	25
---	----

Assiette de 3 fromages locaux (l'Ermite de l'abbaye Saint-Benoît-du-Lac, La Brise des Vignerons de la Fromagerie des Cantons, Alfred le Fermier de La Station), de 4 charcuteries de Scotstown (jambon blanc, rosette Franceville citronnée, capicollo au poivre, coppa) et d'une tartinade de truite des Bobines, servis avec confit d'oignons, noix grillées à l'érable et cari, croûtons



Sans lactose



Sans gluten



Produit local

Taxes et service en sus



Escapades
Memphrémagog

UNE EXPÉRIENCE PAL+

MENU 2022 APÉR'EAU

VINS AU VERRE

Campo Nuevo, Bodegas Principe de Viana, Navarre, Espagne	10
Viura et chardonnay. Vin blanc sec et frais. Arômes fruités.	
Campo Nuevo, Bodegas Principe de Viana, Navarre, Espagne	10
Tempranillo. Vin rouge sec et souple. Arômes de fruits et d'épices.	
Choix du sommelier	12
Cuvée Détente, Léon Courville, Cantons-de-l'Est 🍀 🌿	9
Seyval noir, Maréchal Foch. Vin rosé sec et vif. Arômes de petits fruits rouges acidulés et de zeste d'orange.	
Château Souverain 2016, E.&J. Gallo, Californie, États-Unis	10
Pinot grigio, tempranillo. Vin rosé léger et frais. Arôme de fruits rouges, légèrement floral.	

BIÈRES

VERRE / PICHET

En fût

Griffintown, blonde, IBU-20 5 % 🍀	8,50 / 27
Préfontaine, blanche, IBU-18 4,5 % 🍀	8,50 / 27
Loxley, rousse, IBU-19 4 % 🍀	8,50 / 27
L'Amer, IPA, IBU-60 6,8 % 🍀	8,50 / 27

En bouteille ou canette

Sélection de bières de notre voisin, Microbrasserie La Memphrémagog 🍀 ❤️	PM
Coors Light	6
Heineken	8
Seltzer (demandez à votre serveur(euse) pour connaître les saveurs disponibles). (355 ml)	6

Sans alcool

Heineken 0,0 %	7,50
L'Amer, IPA, IBU-30 / 0,5 % 🍀	8

COCKTAILS

Slush alcoolisée (saveur du moment)	9,50
Sangria (blanche, rosée, rouge) Verre	9,50 / Pichet 36
Brise d'été (Grand Marnier, crème de menthe, jus d'orange)	10
Hissez ho! 🍀 ❤️	11,50
Dry gin Cherry River, jus de canneberge, amer aux petit fruits et basilic et tonic Cherry River	
Le Naufragé 🍀 ❤️	12
Vodka à la cerise sauvage Cherry River, jus de citron, bulles aux fruits, soda, romarin	

MOCKTAILS

Gin tonic (gin sans alcool Monsieur Cocktail, tonic, lime) 🍀	7
Mojito aux framboises (ginger ale, menthe, lime, sirop de framboise)	7
Bubble Tea (sirop de thé du moment de Mystea, bulles au citron) 🍀 ❤️	7

Pour la carte complète des alcools, veuillez scanner notre code QR avec votre téléphone intelligent.

❤️ Coup de cœur

🍀 Produit québécois

🌿 Produit bio

Taxes et service en sus