










J'AI UN PETIT CREUX

Crème glacée Coaticook (vanille, fraises, caramel ou érable)  	3
Croustilles  	3
Mélange d'olives marinées  	6

À PARTAGER

Bouchées de saumon frit (5) 	8
---	---




servies avec mayonnaise à la lime et aneth

Nachos garnis (fromage, oignons, poivrons) 	17
---	----

servis avec salsa et crème sure

Extras : guacamole + 4
canard confit du Lac Brome + 5

Quesadillas

 Végétarien (mozzarella végane, tomates, oignons, champignons et poivrons) ...	13
 Poulet et cheddar	14
 Canard et brie	15

Assiette des Cantons 	15,50
---	-------

Assiette de 3 fromages locaux (Mont Saint-Benoît de l'Abbaye, La Brise des Vignerons de la Fromagerie des Cantons, Alfred le Fermier de La Station), servis avec croûtons et raisins

Assiette Grand Cru 	28
---	----

Assiette de produits locaux : 2 charcuteries de Scotstown (capicollo à l'ancienne, saucisson Franceville citronné), 3 fromages (Mont Saint-Benoît de l'Abbaye, La Brise des Vignerons de la Fromagerie des Cantons, Alfred le Fermier de La Station), une rilette de canard du Lac Brome, une tartinade de truite des Bobines fumée, une terrine étagée de wapiti et de mousse de pintade, servis avec olives, piments pepperoncini, mini cornichons, raisins rouges, amandes, abricots et croûtons

Taxes en sus. Frais de service en sus, ajoutés automatiquement à votre facture.



Sans lactose



Sans gluten



Produit local



COCKTAILS

Slush alcoolisée (saveur du moment)	10
Sangria (blanche, rosée, rouge)	10
Sangria amère	11
Vin orange, Amermelade, jus de canneberge blanche, soda à l'orange sanguine, romarin frais	
Brise d'été	12
Liqueur à l'orange Cherry River, crème de menthe, jus d'orange, amer à la pêche, crème fouettée à la vanille	
Black Betty	12
Vin doux à l'érable l'Archer, purée de mûre, amer à l'hibiscus, jus de citron, émulsifiant végétalien	
Le Naufragé	13
Dry gin Cherry River, liqueur St-Germain, amer au concombre, sirop à la fleur de sureau, soda, bulles aux fruits	

MOCKTAILS

Slush (saveur du moment)	7
Bubble Tea (sirop de thé du moment de Mystea, bulles au citron)	9
Gin tonic (gin sans alcool HP Juniper, sirop de concombre, tonic, jus de lime)	11
Margarita	11
Tequila sans alcool HP Juniper, limonade glacée, sirop au fruit de la passion, sel de mer	

BIÈRES & CIDRES

En fût

Griffintown, blonde, 5 %	9
Préfontaine, blanche, 4,5 %	9
Loxley, rousse, 4 %	9
L'Amer, IPA, 6,8 %	9

En canette

Bière légère, 3,6 %, Microbrasserie La Knowlton Co. (473 ml)	9
Ale légère de malt d'orge et de maïs.	
Lemon Haze, 4,1 %, Microbrasserie La Memphré (473 ml)	11
Neïpa. Nez d'agrumes et de fruits tropicaux.	
Versatile Numéro 5, 6 %, Microbrasserie La Knowlton Co. (473 ml)	13
IPA de style Nouvelle-Angleterre. Goût équilibré.	
CID Cuivré, mi-sec, 10%, Cidrie Milton (355 ml)	10

VINS

Cuvée Détente rosé 2021, Domaine Les Bromes, Lac Brome	10/48
Seyval noir, Maréchal Foch	
B4 blanc 2022, Vignoble les Bacchantes, Hemmingford	12/57
Vidal, seyval blanc	
Beau Jus rouge 2021, IGP Vin du Québec, Vignoble La Bauge, Brigham	13/62
Frontenac noir, frontenac gris	