

CROISIÈRES

GOURMANDES

★ SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG ★

Escapades
Memphrémagog

UNE EXPÉRIENCE PAL+

MENU 2023

LEVER L'ANCRE

Choix d'entrée

Bol de smoothie à la camerise, banane, fruits frais, supergrains



Assiette de cretons et fromage Mont Saint-Benoît de l'Abbaye, servis avec raisins et croûtons



Salade de kale, carottes, radis, chou rouge betteraves, concombres, feta, quinoa, graines de tournesol, vinaigrette aux agrumes



Choix de plat principal

Canard confit du Lac Brome, fromage en grains frais Coaticook, pommes de terre gelots, sauce brune maison, mayonnaise au romarin et à l'ail, oignons verts



Croque-monsieur de viande fumée, pain de seigle marbré, fromage Raclette de Compton au poivre rose, moutarde de Dijon, rémoulade de céleri-rave, pommes de terre gelots rôties



Truite des Bobines fumée à chaud, muffin anglais, champignons locaux et épinards sautés au beurre noisette, œuf mollet, sauce hollandaise



Bol Buddha de patates douces rôties, pois chiches sautés aux épices méditerranéennes, broccolis, oignons rouges, kale frit, vinaigrette au tahini et à l'érable



Choix de dessert

Tartelette au chocolat et caramel, confiture de cerise noire



Cake au citron et graines de pavot, coulis de framboise



Mousse aux fruits des champs sur une base de biscuit au beurre



► Servi avec café régulier, thé ou tisane

MENU ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Entrée

Bâtonnets de fromage, crudités et trempette



Plat principal

Tortellinis au fromage, sauce rosée



Dessert

Brownie, coulis de caramel, petits fruits

LÉGENDE

Sans lactose

Végétarien

Végétalien

Sans gluten

Option sans gluten disponible

Vous devez nous transmettre le choix de repas pour chaque passager de votre table au maximum **7 jours avant** votre sortie. Si nous ne recevons pas vos choix, les plats servis seront au choix de notre chef.

CROISIÈRES

GOURMANDES

★ SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG ★

Escapades
Memphrémagog

UNE EXPÉRIENCE PAL+

MENU 2023 PRENDRE LE LARGE

Choix d'entrée

Terrine étagée de wapiti et de mousse de pintade, croûtons à l'huile d'olive, confit d'oignons rouges, salade de roquette



Tartare de thon et mangue à l'asiatique, sauce Wafu maison, croûtons



Salade de kale, framboises et canneberges, vinaigrette à l'érable et balsamique, servie avec croûton au canard effiloché du Lac Brome et fromage La Brise des Vignerons fondant



Choix de plat principal

Bavette de bœuf aux épices à steak Crousset, purée de pommes de terre et petits pois verts, légumes de saison, sauce au jus crémeuse à l'estragon



Pavé de saumon grillé aux fines herbes et citron, salade de nouilles soba aux légumes asiatiques et au sésame, wakamé, nouilles croustillantes



Suprême de poitrine de pintade rôtie, servie avec risotto aux champignons, huile aux herbes et tuile de parmesan



Bol Buddha de patates douces rôties, pois chiches sautés aux épices méditerranéennes, broccolis, oignons rouges, kale frit, vinaigrette au tahini et à l'érable



Choix de dessert

Tartelette au chocolat et caramel, confiture de cerise noire



Cake au citron et graines de pavot, coulis de framboise



Mousse aux fruits des champs sur une base de biscuit au beurre



► Servi avec café régulier, thé ou tisane

MENU ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Entrée

Bâtonnets de fromage, crudités et trempette



Plat principal

Tortellinis au fromage, sauce rosée



Dessert

Brownie, coulis de caramel, petits fruits

LÉGENDE



Sans lactose



Végétarien



Végétalien



Sans gluten









Option
sans gluten
disponible


Vous devez nous transmettre le choix de repas pour chaque passager de votre table au maximum **7 jours avant** votre sortie. Si nous ne recevons pas vos choix, les plats servis seront au choix de notre chef.



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