

La Cambuse 1942 vous souhaite la bienvenue!

BREUVAGES

SIGNATURES D'OSCAR

Soleil Levant (16 oz)	5,75 \$
Menthe, concombre, citron	
Éclat boréal (16 oz)	5,75 \$
Limonade aux fruits du moment	
Format 20 oz	7,25 \$
Version pétillante (eau gazéifiée)	+ 1 \$

INFUSIONS & BREUVAGES CHAUDS

Café, thé, tisane	3 \$
--------------------------------	-------------

AUTRES BREUVAGES

Liqueur	3,75 \$
----------------------	----------------

SALADES DU JARDIN

Pique-Pousse maraîchère	18 \$
Salade garnie de légumes crus, oignons rouges marinés, micro-pousses, sauce signature et muesli aux canneberges (Boulangerie Farine), accompagnée d'un choix de protéine : oeuf, poulet ou houmous de grains mélangés.	

Vitalité végétale	16 \$
Délicats rouleaux d'été garnis d'houmous de grains mélangés, légumes crus et micro-pousses de maïs et radis rouge, servis avec une vinaigrette signature de zucchini et tomates cerises, sur une salade.	

César des champs	16 \$
Romaine croquante, chanvre écalé, fromage Valbert (Fromagerie Lehmann), croûtons, brunoise de cornichons d'Oscar, sauce crémeuse césar aux trois fromages.	



DÉJEUNERS

Nid fondant	22 \$
Nid de pommes de terre rissolées au gras de canard (Ferme Basque), bacon, poivrons grillés, oignons caramélisés, oeuf mi-cuit et micro-pousses du moment.	
Réveil d'Oscar	23 \$
Omelette au jambon, sauce Kenogamichiche (Microbrasserie Bercée), fromage, oignons caramélisés et micro-pousses de maïs, accompagnée de pommes de terre rissolées au gras de canard et d'une Pikaubatine (Boulangerie Farine).	
Virée du Bûcheron	24 \$
Ciabatta gourmand garni de notre poulet fermier, bacon, oeuf, oignons caramélisés, mayo épicée et miel d'ail noir (Apicole du Lac), accompagné de pommes de terre rissolées au gras de canard.	

SANDWICHES GOURMANDS

Briocheur du Domaine	20 \$
Pain brioché façon burger, galette de veau et chanvre écalé (Ferme Tournevent), fromage Kénogami (Fromagerie Lehmann), oignons rouges marinés, tomate, salade, mayonnaise signature au miel d'été (Apicole du Lac), cornichons d'Oscar à l'aneth et salade.	
Croûte dorée	19 \$
Pikaubatine garnie de notre poulet fermier, légumes crus, pesto de maïs et mayo à l'ail noir (Ail du Moulin), accompagnée d'une salade et vinaigrette (L'Orée des Champs).	
Fumoir du village	20 \$
Pain d'avoine grillé, Smoked Meat (Ferme Villose), moutarde de Dijon au miel d'été, oignons rouges marinés, chou croquant, micro-pousses du moment, salade.	

NACHOS DE LA CAMBUSE

Nachos du Fumoir	21 \$
Smoked Meat, cheddar, cornichons, piments forts, oignons rouges marinés, sauce de Dijon au miel, garnis de parmesan et crème sûre.	
Nachos Kenogamichiche	20 \$
Jambon braisé à la bière Kenogamichiche, cheddar, mozzarella, oignons rouges marinés, garnis de Valbert râpé (Fromagerie Lehmann) et crème sûre.	
Nachos de la Basse-cour	18 \$
Poulet de la ferme, cheddar, mozzarella, pico de gallo, poivrons grillés, oignons rouges marinés, coriandre, mayonnaise crémeuse au miel d'été et crème sûre.	

PETITS EXPLORATEURS (12 ans et moins)

Petit Bûcheron	15 \$
Mini ciabatta, poulet fermier, fromage fondant, mayonnaise maison et pommes de terre rissolées.	
Nid des Poussins	14 \$
Œuf brouillé, pommes de terre rissolées, fromage fondant et pain campagnard.	
Petit Maraîcher	13 \$
Tortilla, légumes croquants, fromage à la crème, poulet effiloché, salade et vinaigrette douce.	
Mini Briocheur	15 \$
Mini burger de veau avec fromage Kénogami, salade et légumes crus.	
Pause des aventuriers	13 \$
Nachos de maïs gratinés garnis de pico de gallo, jeunes pousses, poivrons et crème sûre.	