



Le repaire d'automne

Déjeuners • Smoothies • Soupes • Sandwichs • Découvertes

Sur place manger, boire, jouer, jaser et lire, ou à emporter!

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.

Nid des Poussins 14 \$

Oeuf brouillé, pommes de terre rissolées, fromage fondant et pain campagnard.

Dîners

Soupe du jour (pain inclus) 6,25 \$

Sandwich et salade 18,50 \$

Sandwich, salade et soupe 22,65 \$

La totale du Repaire – Smoothie, soupe, sandwich, salade et micro dessert 28,50 \$

Le Smoothie

L'Éphémère du Domaine

Notre smoothie inspiré des récoltes et des petits fruits du moment.

La soupe du jour

L'Inspiration du chef

Une soupe maison préparée au gré des récoltes et de l'inspiration du moment.

Les garnis d'Oscar

Faites votre choix d'un sandwich – tous nos garnis sont servis avec une salade.

Le Taouk du Village

Poulet fermier aux épices Shish taouk, sauce crémeuse ciboulette et persill, daikon et oignons rouges marinés, micropousses, servi dans un pain naan chaud.

Le Ciabatta au poulet et pesto doré

Poulet fermier, courgettes grillées, pesto doré sucré aux micropousses de maïs, fromage fondant et verdurette, carottes à l'estragon dans un ciabatta au curcuma.

Le Ciabatta façon muffuletta

Un ciabatta de fines herbes garni de jambon braisé, relish de courgettes et poivrons grillés, crème de feta, brunoise de cornichons, micropousses et verdurette.

Le Margherita

Tartare de tomates et légumes du Domaine, pesto crémeux de kale et feta, herbes fraîches dans un ciabatta de courgette légèrement grillé.

Pour les becs sucrés

Le Micro dessert d'Antan

Une douceur maison choisie selon l'inspiration de la Cambuse.

