

# Bistro-Bar le Quatre-Temps

Notre menu servi à la carte et en table d'hôte est inspiré par des produits de nos artisans locaux et du terroir québécois

## TABLE D'HÔTE

Table d'hôte 3 services 43

Faites un choix parmi les primeurs une suggestion et un choix de dessert accompagné d'un breuvage chaud

**MENU À LA CHAMBRE- Soir 17h30 à 20h00**

Composez le poste 4194 pour placer votre commande.

### PRIMEURS

#### Pâté de campagne 9

Notre délicieux pâté de porc maison à l'érable de chez Paul-Émile, purée d'oignons rouges confits aux petits fruits et à la liqueur Pérado

#### La bolée de potage 7

Demandez à votre serveur quelle est l'inspiration du jour

#### Salade de verdurettes 8

Un mélange de jeunes laitues et légumes de saison, vinaigrette maison

#### Fondant du terroir 10

Mélange de fromages de notre région, persillade de bacon au vin blanc, croûte forestière, mayo aux champignons et gelée de canneberges

#### Tataki de bœuf 14

Contre-filet de bœuf de la ferme Alain, laqué à l'érable et moutarde baseball, pickle de chou-fleur, tapenade de persil et rémoulade de céleri-rave

- supplément de 4\$ en Table d'hôte

### LES SUGGESTIONS

#### Bœuf 24

Cocotte de cubes de boeuf braisé au vin rouge, moutarde et champignons accompagnée de patates Gabrielle sautées au gras de canard et légumes inspirés

#### Saumon 24

Tartare aux deux saumons, frais et fumé, mayonnaise aux câpres et lime, mignonette, ciboulette et moutarde de Meaux, frites, salade

#### Porcelet 24

Épaule de porc confit, darphin de pommes de terre à l'oignon caramélisé et aux lardons, sauce réduite au Porto et légumes du moment

#### Canard 23

Cuisse de canard du Lac Brome confite, sauce acidulée à l'orange et Grand Marnier, gratin dauphinois au fromage Cantonnier

### DESSERTS

Dessert du moment  
Café, thé ou infusion

Table d'hôte 15

### OFFERT POUR LES 0 À 12 ANS

Choisissez une entrée, un repas principal et le dessert, servi avec un breuvage au choix

#### Entrées 4

Nachos et salsa  
Potage du moment  
Cruautés et trempette

#### Plats principaux 7

Pizza au fromage et frites  
Poulet Général Tao, riz et légumes  
Linguine, sauce à la viande ou tomate


#### Desserts 5

Salade de fruits  
Brownies au chocolat

Si vous avez des allergies, des restrictions alimentaires ou si vous désirez un repas végétarien, n'oubliez pas de nous en informer lors de la prise de commande. Les taxes et service de 15% seront ajoutés à votre facture. Frais traiteur de 2\$ par personne pour des repas à emporter.

# Bistro-Bar le Quatre-Temps

PETITS DÉJEUNERS

 Déjeuner à la chambre  
7H00 À 10H00

## Cassiolette du bûcheron

Un mélange de poivrons, oignons, champignons et brocolis sur patates fraîchement rissolées, saucisses champêtres de la Vieille Boucherie de Ste-Catherine, oeufs brouillés, sauce hollandaise et gratin de mozzarella, accompagné de notre panaché de fruits frais et muffin anglais

18

## Les parfaits sentiers

Yogourt à la vanille et granola de la Fourmi bionique, réhaussé de notre ragoût de petits fruits rouges, accompagné de notre panaché de fruits frais, bagel grillé, tartinade de fromage et confiture de fraises maison

17

## Le coureur des bois

Empilade de crêpes soufflées, rehaussée de notre ragoût de petits fruits rouges, sirop d'érable, accompagné de notre panaché de fruits frais

15

## Les matins incertains

Deux rôtis de pain campagne, creton de la Vieille Boucherie de Ste-Catherine, fèves au lard, panaché de fruits et confiture de fraise maison

12

Tous nos petits déjeuners sont accompagnés de café infusé, thé ou tisane ou d'une tasse de notre savoureux chocolat chaud et d'un verre de jus de fruits  
Nos oeufs entiers proviennent d'une ferme locale ; Poulailier Portn'oeuf, nous en sommes très fières

PETITS DÉJEUNERS ENFANTS

## Cassiolette du petit bûcheron 9

Un mélange de poivrons, oignons, champignons et brocolis sur patates fraîchement rissolées, saucisses, oeufs brouillés, sauce hollandaise et gratin de mozzarella accompagné de notre panaché de fruits frais et muffin anglais

## Yogourt parfait 8

Yogourt à la vanille et granola, réhaussé de notre ragoût de petits fruits rouges, accompagné de panaché de fruits frais, bagel grillé, tartinade de fromage et confiture de fraises maison

## Le petit coureur des bois 8

Duo de crêpes soufflées et sirop d'érable de l'érablière Paul-Émile de Pont-Rouge, accompagnée de notre panaché de fruits frais

## Quelques suppléments :

Smoothie fraises bananes - 5,00\$

Bol de yogourt - 4,00\$

Creton de la Vieille Boucherie de Ste-Catherine - 2,50\$

Fèves au lard au porc - 2,50\$

Bacon, saucisses ou jambon - 3,50\$

Bagel grillé et tartinade de fromage - 4,00\$

Panaché de fruits frais - 4,00\$

Pain de campagne- Blanc ou Blé - 1,25\$

Expresso - 2,91\$

Allongé - 3,22\$

Allongé décaféiné - 3,22\$

Cappuccino - 4,27\$

Latte - 4,27\$



Si vous avez des allergies, des restrictions alimentaires ou si vous désirez un repas végétarien, n'oubliez pas de nous en informer lors de la prise de commande.  
Les taxes et service de 15% seront ajoutés à votre facture. Frais traiteur de 2\$ par personne pour des repas à emporter.