

MENU - BISTRO

Menu disponible entre midi et 21 h
Menu available from noon and 9 p.m.

Soupière du moment    <i>Soup of the day</i>	-- 8 --
Planche à partager Terre & Mer accompagnée de légumes marinés   <i>Board to share Surf and turf with marinated vegetables</i>	-- 32 --
Chips de légumes, Humus maison et giardiniera <i>Vegetable chips with homemade humus and giardiniera</i>	-- 12 --
Pilons de canard du lac Brome à la sauce BBQ au rhum Chic-Choc  <i>Lac Brome duck drumsticks with Chic-Choc rum BBQ sauce</i>	-- 14 --
Panier de frites à la bière et mayonnaise maison au togarashi   <i>Basket of beer fries with homemade togarashi mayonnaise</i>	-- 10 --
Galettes de morue, sauce tartare au bacon de mer   <i>Cod cakes with sea bacon tartar sauce</i>	-- 24 --
Burger de bœuf et porc, cheddar fort Perron, mayonnaise maison, champignons sautés, oignons caramélisés, roquette et tomate   <i>Pork and beef burger, Perron old cheddar, homemade mayonnaise, fried mushrooms, caramelized onions, arugula and tomato</i>	-- 26 --
Burger « Impossible », mayonnaise de tofu, fromage végétalien, champignons sautés, oignons caramélisés, roquette et tomate    <i>« Impossible burger™ » vegan patty, tofu mayonnaise, vegan cheese, fried mushrooms, caramelized onions, arugula and tomato</i>	-- 26 --
Poutine du Gîte à l'argousier  <i>The Gîte's Poutine with sea-buckthorn sauce</i>	-- 20 --
Poutine du Gîte à l'argousier avec bœuf effiloché, pelures de cippolini, sésame grillé et oignons verts <i>Poutine with sea-buckthorn sauce and pulled beef, cippolini peels, grilled sesame and green onion</i>	-- 26 --
Wrap à la salade de poulet, sauce César, laitue, tomate, concombre   <i>Chicken salad wrap, ceasar dressing, lettuce, tomato, cucumber</i>	-- 24 --
Salade de lentilles béluga, pesto de tomates, huile de colza, giardiniera <i>Beluga lentils salad, tomato pesto, colza oil, giardiniera</i>	-- 24 --

DESSERTS (Desserts)

--- Peut contenir une présence de noix (May contain nuts) ---

Tarte à l'érable du Gîte servi avec crème glacée maison <i>The Gîte's maple pie served with homemade ice cream</i>	-- 12 --
Crème brûlée au mélilot <i>Melilot crème brûlée</i>	-- 16 --
Fromages du terroir à découvrir <i>Terroir cheeses to discover</i>	-- 16 --

ALLERGIES

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, veuillez-nous en aviser avant de passer votre commande.

ALLERGIES

If you suffer from any food allergies, please inform us before placing your order.

C'EST AVEC FIERTÉ QUE NOUS PRÉSENTONS NOS FOURNISSEURS
(IT IS WITH PRIDE THAT WE PRESENT OUR SUPPLIERS)

Boulangerie La Fabrique, Québec (Pain burger); **Coop du cap, Cap-au-Renard - La Martre** (Miel et petits fruits gaspésien); **Entreprises 3B Inc., Marsoui** (Sirop d'érable); **Jardin de la mer**, Saint-Germain (Églantier, Foin d'odeur); **Fromagerie des Basques, Trois-Pistoles** (Fromage en grains); **Gaspésie Sauvage**, Gaspé (Nard des pinèdes, poivre des dunes); **Les Moutardes Legros**, New Carlisle (Moutarde Legros); **Nature Highland, Matane** (Riz gaspésien, lentilles Béluga); **BioJardin des Bois**, Sainte-Anne-des-Monts (Légumes); **Un océan de saveur**, Gaspé (Bacon de mer et algues); **Fromagerie du Littoral**, Baie-des-Sables (Fromages Fins) et **Gourmet Sauvage**, Saint-Faustin (Marinades)

