

# À LA BONNE VÔTRE

POUR EMPORTER ET LIVRAISON

## ENTRÉES ET TAPAS

### ENTRÉE DE BOUDIN

14

Boudin aux pommes de la charcuterie La Jambonnière, moutarde aux pommes et au calvados

### CHARCUTERIES

15

Trio de charcuteries biologiques de la Ferme Rheintal, servies avec condiments et croûtons.

### GRAVLAX

18

Tranches de gravlax maison, fait de saumon canadien, pesto de fleur d'ail et betteraves marinées

### PETITE POUTINE

8

Frites maison, fromage frais de la Fromagerie St-Guillaume et notre sauce à poutine "BV Truck"

### POTAGE DU MOMENT

5

Potage du jour, fait maison. Toujours sans produits laitiers et sans gluten.

### FRITES MAISON

4,50

Frites et mayonnaise maison épicée au paprika

### PÉTONCLES POÊLÉS

25

Pétoncles poêlés, caramel à la fleur de sel et charcuterie

### FONDUE PARMESAN

16

Fondue parmesan maison, aux tomates et chimichuri

### CREVETTES

18

Crevettes roses d'Argentine, sauce aux fines herbes

### ENTRÉE DU MOMENT

Informez vous de nos entrées du moment

**TERROIR  
ET SAVEURS  
DU QUÉBEC**

## POUR EMPORTER ET LIVRAISON

**Potage du moment et dessert du jour** : inclus du lundi au vendredi de 11h à 14h  
Extra table d'hôte du soir : 8\$

---

### REPAS

---

<b>FILET MIGNON</b>	<b>54</b>	<b>SAUMON</b>	<b>28</b>
Filet mignon de bœuf Angus canadien AAA, sauce au poivre vert, cumin et café		Saumon canadien, sauce du moment	
<b>BOUDIN</b>	<b>22</b>	<b>LINGUINE AU POULET</b>	<b>24</b>
Boudin aux pommes de la charcuterie La Jambonnière, sauce aux pommes et poussière de noix		Haut de cuisse de poulet de la Ferme des Voltigeurs, sur linguine, sauce crémeuse au chimichuri	
<b>CÔTES LEVÉES</b>	<b>25</b>	<b>LA BOUDEUSE</b>	<b>20</b>
Côtes levées de porc du Québec, sauce aux pommes et au Jack Daniel's		Poutine repas "BV Truck" garnie de boudin aux pommes et de notre compote maison à la moutarde	
<b>CUISSE DE CANARD</b>	<b>34</b>	<b>FRUITS DE MER</b>	<b>38</b>
Cuisse de canard du Québec, confite, sauce à la bière blanche aux framboises		Crevettes roses d'Argentine et pétoncles des Fruits de mer Comeau, sauce norvégienne et sauce crémeuse aux poireaux	
<b>RISOTTO FORESTIER</b>	<b>37</b>	<b>TARTARE DE BŒUF</b>	<b>33</b>
Risotto aux champignons du Québec, vin blanc et poireaux		Préparé avec le bœuf de la boucherie La Bouchée d'or, servi avec frites	
<b>REPAS DU MOMENT</b>		<b>MANICOTTIS</b>	<b>24</b>
Demandez le repas du moment		Manicottis aux légumes grillés, sauce tomate	