

Romaine façon César / <i>Cæsar salad</i>	9
Extra poulet croustillant / <i>Extra breaded chicken</i>	3
Extra crevettes Tempura / <i>Extra shrimp Tempura</i>	8
Escargots à l'italienne copeaux de parmesan et mozzarella / <i>Italien snails with parmesan and mozzarella</i>	11
Tartare de bœuf et canard fumé émulsion d'huile de noisettes grillées / <i>Beef and smoked duck tartare with emulsion of roasted hazelnuts oil</i>	16
Crabe cake pané au Panko, concassé de fraise menthe et litchi / <i>Crab Cake with panko breading, crushed strawberries, mint and litchi</i>	9
Salade jardinière , vinaigrette Toscane et tomates séchées au soleil / <i>Garden salad, Toscan vinaigrette and sundried tomatoes</i>	8
Calmars frits et mayonnaise épicée et câpres <i>Fried calamari served on lettuce with spicy mayonnaise and capers</i>	12
Duo de saumon fumé du Fumoir du Nord et crevettes nordiques , crème sure à l'échalote et gelée de groseilles / <i>Fumoir du Nord smoked salmon and Nordic Shrimps duo, shallot sour cream and gooseberries jelly</i>	15
Nachos Extra poulet croustillant / <i>Extra breaded chicken</i>	3



Entrées

First delight



Mijoté du moment / *Soup of the day* **5**

Chaudrée du Bas-Saint-Laurent spécialité maison **12**

Bas-St-Laurent chowder - house specialty

Ajoutez 12 \$ au plat principal de votre choix et créez votre table d'hôte (potage du moment, dessert à la carte thé café ou infusion) Frais de livraison à la chambre 5\$

For all main course an additional \$12 allow guest to add the soup of the day, a dessert and hot drinks to their meal / Room service fee \$5

Duo de salade et légumes grillés, cuisse de **26**

canard confite, vinaigrette framboises / *Garden salad and grilled vegetables duo, confit duck leg, raspberry vinaigrette*

Salade asiatique de volaille grillée, vinaigrette **20**

au miel de Saint-Paul-de-la-Croix, coriandre fraîche et miso / *Asian salad with grilled chicken, Saint-Paul-de-la-Croix honey vinaigrette. fresh coriander and miso*

Poke bowl de crevettes nordiques, mayonnaise **22**

à l'érable et sambal oelek / *Nordic shrimp Poke bowl, maple mayonnaise and sambal oelek*

Romaine façon César / *Cæsar salad* **16**

Extra poulet croustillant / *Extra breaded chicken* **8**

Extra crevettes Tempura / *Extra shrimp Tempura* **13**



Potages

Simmers and brews

Côté jardin

From the garden





Sur le pouce

On the go

Pâtes

Pastas

Club sandwich / Club sandwich 17

Poitrine de poulet aux épices de Pat BBQ 22

Chicken breast with Pat BBQ spices

Burger La Verrière (galette de bœuf, bacon 20

*oignons français, pepperoni) / Burger La Verrière (beef patty
bacon, French onion, pepperoni)*

Wrap grillé au poulet croustillant et bacon 16

*mayonnaise sriracha / Grilled chicken wrap, with bacon
siracha mayonnaise*

Cuisse de poulet aux épices Pat BBQ 19

Chick leg with Pat BBQ spices

Penne, fettuccine, spaghetti

Carbonara 19

Marinara 15

Sauce à la viande / *Meat sauce* 16

Sauce aux fruits de mer / *Seafood sauce* 26

Faites gratiner vos pâtes pour seulement 4 \$ de plus

Pâtes sans gluten disponibles

Have your pasta baked with cheese for only \$4 extra

Gluten free option available

Sauté de crevettes thaï servi sur vermicelle 26

Thai Stir-fry with shrimps and served on vermicelli

Sauté de Tempeh style Général Tao sur vermicelle 20

General Tao style tempeh Stir-fry served on vermicelli





Pizzas

Pepperoni et fromage	8 pouces / inches	14
<i>Cheese and pepperoni</i>	12 pouces / inches	18
	16 pouces / inches	26

Poulet et sauce Pat BBQ	8 pouces / inches	16
<i>Chicken with Pat BBQ</i>	12 pouces / inches	20
	16 pouces / inches	28

Végétarienne	8 pouces / inches	15
<i>Vegetarian</i>	12 pouces / inches	19
	16 pouces / inches	27

Toute garnie	8 pouces / inches	15
<i>All dressed</i>	12 pouces / inches	19
	16 pouces / inches	27

Extra bacon OU crevettes nordiques 4 / 8 / 12

Extra olives noires 2 / 4 / 6

Extra bacon OR Nordic shrimp 4 / 8 / 12

Extra black olives 2 / 4 / 6

Mignon de porc du Breton en robe de prosciutto **22**
 élixir aux canneberges et abricots, déglacé au
 gin Thuya de Saint-Arsène / *Pork fillet du Breton rolled in*
prosciutto and served with an apricot and cranberry sauce deglaze
with Thuya gin from Saint-Arsène

Escalope de veau à la salsa Rosa gratinée **25**
 aux 3 fromages / *Veal escalope with Rosa salsa with*
3 cheese gratin

Bavette de bœuf grillée et sa poivrade **29**
Grilled Beef flank served with «poivrade»

Surf and Turf **49**
 (bavette de bœuf et queue de homard)
(beef flank and lobster tail)

Forfait extra de 25\$



Du boucher

Butcher







Pavé de saumon laqué au miel de Saint-Paul-de-la-Croix, réduction de thé citronné gingembre et pommes vertes **29**

Saint-Paul-de-la-Croix honey lacquered Salmon steak with lemon tea ginger and green apple

Assiette des trésors de la mer (pétoncles, crevettes pavé de saumon, calmars frits, queue de homard, coquille de fruits de mer, palourdes) **79**

Sea food platter (scallops, shrimps, salmon steak, fried calamari, lobster tail, «coquille de fruits de mer» and clams)

Forfait extra de 49\$

Filet de turbot en papillote, pamplemousse rose et érable, chiffonnade d'olives et tomates séchées **28**

Turbot fillet in foil with pink grapefruit and maple, olives and sundried tomatoes chiffonnade.