

Auberge-Restaurant



Lac du Pin rouge

Premières entrées	À la carte	Table d'hôte
Potage aux légumes du marché	\$4	inclus
Salade César classique	\$4	inclus
Éventail de tomates et concombre au basilic et fromage féta	\$5	inclus
Deuxièmes entrées	À la carte	Table d'hôte
Salade californienne au fromage bleu, bleuets et noix	\$6	\$3
Feuilleté d'escargots, sauce persillade à la crème	\$7	\$4
Martini de crevettes nordiques, cœurs de palmier et avocat	\$8	\$5
Croustillant de fromage de chèvre chaud, saumon fumé et mesclun	\$8	\$5
Poitrines de caille rôties et cuisses confites, sauce au porto et raisins	\$9	\$6
Ballotine de foie gras de canard, cake aux fruits confits et sauce aux pommes	\$10	\$7
Plats principaux	À la carte	Table d'hôte
L'arrivage du pêcheur	\$20	\$28
Magret de canard rôti au poivre de zechuan et canneberges	\$20	\$28
Médailon de bison de l'ouest, sauce demi-glace, petits fruits et noix	\$21	\$29
Poêlée de crevettes tigrées aux épices douces et fromage raclette fondant	\$22	\$30
Filet mignon de bœuf, sauce au poivre vert	\$23	\$31
Carré d'agneau rôti persillé, jus aux fines herbes	\$25	\$33

Suite sur l'autre page...

Auberge-Restaurant



Lac du Pin rouge

Les desserts

À la carte

Table d'hôte

Crème brûlée à l'orange et Cointreau	\$5	inclus
Gâteau au fromage et son bouquet de fruits rouges	\$5	inclus
Vacherin glacé aux framboises et kiwi, meringue italienne	\$5	inclus
Gâteau mousse au chocolat et sa poire caramélisée	\$5	inclus
Assiette de fromage brie, craquelin, pommes et raisins	\$5	inclus



Café, thé, tisane \$2

Café décaféiné (allongé) \$2.50

Café expresso ou expresso allongé \$2.50

Cappuccino ou café au lait \$3.25



Verre de porto Cabral, tawny 10 ans \$9

Café Espagnol (Brandy et Tia Maria) \$6.95

Café Brésilien (Brandy, Tia Maria, Cointreau) \$6.95

Café de l'Auberge (Bailey's, Tia Maria, Cointreau) \$6.95

Taxes et service en sus