

# À LA BONNE VÔTRE

POUR EMPORTER ET LIVRAISON

## ENTRÉES ET TAPAS

<b>ENTRÉE DE BOUDIN</b>	12	<b>CHARCUTERIES</b>	14
Boudin aux pommes de la charcuterie La Jambonnière, compote maison aux pommes, au calvados et à la moutarde		Trio de charcuteries biologiques de la Ferme Rheintal, servies avec condiments et croûtons.	
<b>GRAVLAX</b>	14	<b>PETITE POUTINE</b>	7,50
Tranches de gravlax maison, fait de saumon canadien, sauce aux fines herbes fraîches		Frites maison, fromage frais de la Fromagerie St-Guillaume et notre sauce à poutine "BV Truck"	
<b>FONDUE PARMESAN</b>	11	<b>FRITES MAISON</b>	4
Fondue parmesan faite maison, sauce peri-peri à part		Frites et mayonnaise maison épicée au paprika	
<b>PÉTONCLES</b>	16	<b>DÉGUSTATION POUR 2</b>	60
Pétoncles des Fruits de mer Comeau, en croûte de noix de chez Croque-Noix à Drummondville		Humus maison, salade d'artichauts et olives, concassé de tomates des Serres Verrier, croûtons maison, crevettes roses d'Argentine, gravlax maison de saumon canadien, charcuteries biologique de la Ferme Reinthal, fromage fin de la Fromagerie du Presbytère	
<b>VERDURE</b>	6		
Laitue et tomates des Serres Verrier, concombre et olives noires. Choix de vinaigrette : balsamique et sirop d'érable ou au sésame.			

## DESSERTS

<b>TARTE AUX POMMES</b>	6,25	<b>GÂTEAU BONNE VÔTRE</b>	6,25
Tarte aux pommes et caramel maison		Gâteau fait maison, aux trois chocolats	
<b>DESSERT DU JOUR</b>	3,50	<b>TRUFFES MAISON</b>	6,25
Dessert du moment, fait maison		Truffes au chocolat noir et au whisky	

## 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 : 6\$

---

### REPAS

---

<b>TARTARE DE BŒUF</b>	<b>33</b>	<b>SAUMON</b>	<b>24</b>
Préparé avec le bœuf de l'Effronté, bœuf highland des Cantons, servi avec frites		Saumon canadien, concassé de tomates des Serres Verrier	
<b>BOUDIN</b>	<b>19</b>	<b>LINGUINE AU POULET</b>	<b>19</b>
Boudin aux pommes de la charcuterie La Jambonnière, compote maison aux pommes, au calvados et à la moutarde		Haut de cuisse de poulet de la Ferme des Voltigeurs, sauce aux tomates, sur linguines	
<b>CÔTES LEVÉES</b>	<b>20</b>	<b>LA BOUDEUSE</b>	<b>15</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>26</b>	<b>CANNELLONIS</b>	<b>26</b>
Cuisse de canard du Québec, confite, chutney aux canneberges des Jardins VMO de Drummondville		Cannellonis farci de volaille de la Ferme des Voltigeurs et de fromage Louis d'Or	
<b>STEAK ET FRITES</b>	<b>26</b>	<b>SAUCISSES</b>	<b>19</b>
Steak de filet d'épaule de bœuf, sauce aux trois poivres		Saucisses artisanales de La Jambonnière, sauce dijonnaise	
<b>RISOTTO AUX CREVETTES</b>	<b>28</b>	<b>FRUITS DE MER</b>	<b>35</b>
Crevettes roses d'Argentine sur risotto aux poireaux et au vin blanc		Crevettes roses d'Argentine et pétoncles des Fruits de mer Comeau, sauce au safran	