

# À LA BONNE VÔTRE

POUR EMPORTER ET LIVRAISON

---

## ENTRÉES ET TAPAS

---

<b>ENTRÉE DE BOUDIN</b>	<b>12</b>	<b>CHARCUTERIES</b>	<b>14</b>
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>	<b>14</b>	<b>PETITE POUTINE</b>	<b>7,50</b>
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>POTAGE DU MOMENT</b>	<b>3,50</b>	<b>FRITES MAISON</b>	<b>4</b>
Potage du jour, fait maison. Toujours sans produits laitiers et sans gluten.		Frites et mayonnaise maison épicée au paprika	
<b>VERDURE</b>	<b>6</b>	<b>SALADE DE ROQUETTE</b>	<b>9</b>
Laitue et tomates des Serres Verrier, concombre et olives noires. Choix de vinaigrette : balsamique et sirop d'érable ou au sésame.		Salade de roquette de la Cache Verte à l'Avenir, fromage Parmigiano Reggiano et noix de pin	
<b>BOULETTES D'AGNEAU</b>	<b>14</b>		
Boulettes d'agneau du Québec, sauce aux fines herbes fraîches			

---

## REPAS FROIDS

---

Consultez notre menu "Boite à lunch froide" pour un choix de repas complets froids, composés de sandwich fins et de salade-repas

## 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>FILET MIGNON</b>	<b>45</b>	<b>SAUMON</b>	<b>24</b>
Filet mignon de bœuf canadien Angus AAA, sauce au vin rouge		Saumon canadien, en papillote, beurre citronné à l'estragon	
<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, sur linguines, sauce crémeuse au chimichurri	
<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>MANICOTTIS</b>	<b>22</b>
Cuisse de canard du Québec, confite, chutney aux canneberges des Jardins VMO de Drummondville		Manicottis farci de légumes grillés et de fromage Louis d'Or, sauce tomate et chimichurri	
<b>RISOTTO AUX PLEUROTÉS</b>	<b>36</b>	<b>SAUCISSES</b>	<b>19</b>
Risotto crémeux aux pleurotes grises des Champignons de la Presqu'île		Saucisses artisanales de La Jambonnière, et choucroute maison	
<b>FRUITS DE MER</b>	<b>35</b>	<b>TARTARE DE BŒUF</b>	<b>33</b>
Crevettes roses d'Argentine et pétoncles des Fruits de mer Comeau, sauce au safran		Préparé avec le bœuf de l'Effronté, bœuf highland des Cantons, servi avec frites	