

À LA BONNE VÔTRE

POUR EMPORTER ET LIVRAISON

ENTRÉES ET TAPAS

ENTRÉE DE BOUDIN	12	BOULETTES D'AGNEAU	12
Boudin aux pommes de la charcuterie La Jambonnière, compote maison aux pommes, au calvados et à la moutarde		6 boulettes d'agneau des Élevages de la Christine, sauce aux fines herbes fraîches	
GRAVLAX	12	PÉTONCLES	16
Tranches de gravlax maison, fait de saumon canadien, sauce aux fines herbes fraîches		Pétoncles des Fruits de mer Comeau, en croûte de noix de chez Croque-Noix à Drummondville	
FONDUE PARMESAN	11	PETITE POUTINE	7,50
Fondue parmesan faite maison, sauce peri-peri à part		Frites maison, fromage frais de la Fromagerie St-Guillaume et notre sauce à poutine "BV Truck"	
CHARCUTERIES	27	DÉGUSTATION POUR 2	60
Trio de charcuteries biologiques de la Ferme Reinthal, servies avec condiments et croûtons. Portion entrée ou tapas pour deux.		Humus maison, salade d'artichauts et olives, croûtons maison, crevettes roses d'Argentine, gravlax maison de saumon canadien, charcuteries biologique de la Ferme Reinthal, fromage fin de la Fromagerie du Presbytère, truffes maison au chocolat noir et au whisky	
FRITES MAISON	4		
Frites et mayonnaise maison épicée au paprika			

DESSERTS

ÉTAGÉ AUX FRAMBOISES	6,25	GÂTEAU BONNE VÔTRE	6,25
Gâteau fait maison à la vanille, crème au beurre et aux framboises		Gâteau fait maison, aux trois chocolats	
DESSERT DU JOUR	3,50		
Dessert du moment, fait maison			

POUR EMPORTER ET LIVRAISON

REPAS

Potage du moment et dessert du jour : inclus du lundi au vendredi de 11h à 14h
Extra table d'hôte du soir : 6\$

BOUDIN	19	FRUITS DE MER	35
Boudin aux pommes de la charcuterie La Jambonnière, compote maison aux pommes, au calvados et à la moutarde		Crevettes roses d'Argentine et pétoncles de Baie Comeau, choix de sauce crémeuse à la moutarde et au citron <u>ou</u> huile aux piments séchés	
STEAK ET FRITES	26	POULET GRILLÉ	19
Steak de filet d'épaule de bœuf, sauce aux trois poivres		Haut de cuisse de poulet de la Ferme des Voltigeurs, sauce aigre-douce au piment	
TARTARE DE BŒUF	30	LA BOUDEUSE	15
Préparé avec le bœuf de l'Effronté, bœuf highland des Cantons, servi avec frites		Poutine repas "BV Truck" garnie de boudin aux pommes et de notre compote maison à la moutarde	
TRUITE	24	OSSO BUCCO	29
Truite arc-en-ciel de la Ferme piscicole Les Bobines, sauce crémeuse à la moutarde et au citron		Ossobucco de bœuf de l'Effronté, bœuf highland des Cantons, à la bourguignonne	
PENNE SAUCE TOMATE	16	MIJOTÉ DE BŒUF	20
Penne, sauce tomate maison et fromage parmesan		Mijoté de bœuf à la bière rousse canadienne "Sleeman"	
PENNE AUX CREVETTES	30	CUISSE DE CANARD	26
Penne, sauce tomate maison, garnies de crevettes roses d'Argentine		Cuisse de canard du Québec, confite, chutney aux canneberges des Jardins VMO de Drummondville	
PENNE AU POULET	24	CÔTES LEVÉES	20
Penne, sauce tomate maison, garnies de poulet de la Ferme des Voltigeurs		Côtes levées de porc du Québec, sauce aux pommes et au Jack Daniel's	