

À LA BONNE VÔTRE

POUR EMPORTER ET LIVRAISON

ENTRÉES ET TAPAS

ENTRÉE DE BOUDIN 12	CHARCUTERIES 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.
GRAVLAX 14	PETITE POUTINE 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"
POTAGE DU MOMENT 3,50	FRITES MAISON 4
Potage du jour, fait maison. Toujours sans produits laitiers et sans gluten.	Frites et mayonnaise maison épicée au paprika
PÉTONCLES POÊLÉS 18	FONDUE PARMESAN 14
Pétoncles poêlés au caramel à la fleur de sel	Fondue Parmesan maison aux bleuets et au sirop d'érable
MOZZARELLA DI BUFFALA 16	
Fromage mozzarella di Buffala et tomates de serre du Québec	

BOITE TAPAS POUR DEUX 65

- Concassé de tomates des Serres Verrier,
- Salade d'artichauts et d'olives noires,
- Charcuteries biologique de la Ferme Rheintal et compote de pommes maison à la moutarde,
- Fromage fin de la Fromagerie du Presbytère, noix et fruits séchés
- Crevettes roses d'Argentine et gravlax maison de saumon canadien, sauce aux fines herbes fraîches
- Mousse maison au chocolat noir 58%

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

FILET MIGNON	45	SAUMON	24
Filet mignon de bœuf Angus canadien AAA, sauce aux trois poivres		Saumon canadien, en papillote, beurre citronné à l'estragon	
BOUDIN	19	LINGUINE AU POULET	19
Boudin aux pommes de la charcuterie La Jambonnière, sauce aux canneberges		Haut de cuisse de poulet de la Ferme des Voltigeurs, sur linguines, sauce crémeuse au chimichurri	
CÔTES LEVÉES	20	LA BOUDEUSE	15
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	
CUISSE DE CANARD	26	FRUITS DE MER	35
Cuisse de canard du Québec, confite, chutney aux canneberges des Jardins VMO de Drummondville		Crevettes roses d'Argentine et pétoncles des Fruits de mer Comeau, sauce au safran	
OSSO BUCO	22	TARTARE DE BŒUF	33
Ossobuco de porc du Québec, sauce à la diable		Préparé avec le bœuf de l'Effronté, bœuf highland des Cantons, servi avec frites	
SAUCISSES	20		
Saucisses artisanales à la bière, et choucroute maison			