

# 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>16</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>PÉTONCLES POÊLÉS</b>	<b>18</b>	<b>FONDUE PARMESAN</b>	<b>16</b>
Pétoncles poêlés, sauce norvégienne		Fondue Parmesan maison, sauce peri-peri	
<b>CREVETTES</b>	<b>16</b>		
Crevettes roses d'Argentine, épices tandoori			

## 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 Angus canadien AAA, sauce aux trois poivres		Saumon canadien, beurre citronné à l'estragon	
<b>BOUDIN</b>	<b>20</b>	<b>LINGUINE AU POULET</b>	<b>20</b>
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	
<b>CÔTES LEVÉES</b>	<b>21</b>	<b>LA BOUDEUSE</b>	<b>16</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>29</b>	<b>FRUITS DE MER</b>	<b>36</b>
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	
<b>SAUCISSES</b>	<b>20</b>	<b>TARTARE DE BŒUF</b>	<b>33</b>
Saucisses artisanales à la bière, et choucroute maison		Préparé avec le bœuf de la boucherie La Bouchée d'or, servi avec frites	
<b>TAGLIATELLE AU HOMARD</b>	<b>35</b>	<b>MANICOTTIS</b>	<b>22</b>
Tagliatelle au homard, sauce chimichurri		Manicottis aux légumes grillés et au fromage, sauce tomate maison	