



Brunch

Tout d'abord / 1st course
Jus d'orange / Orange juice

Panier du boulanger: - *The baker's basket:*
Couronne à la vanille / *Vanilla couronne*
Couronne aux fraises / *Strawberry couronne*
Couronne aux pommes / *Apple couronne*
Danoise à l'érable / *Maple Danish*
Chocolatine / *Chocolate stick*

Ensuite / *Followed by...*
Granola, yogourt et compote de petits fruits / *Granola, yoghurt and mixed berry compote*

Plat principal au choix / Choice of main courses

2^e service / 2nd course
Oeuf sur croissant nappé de sauce hollandaise, jambon fumé, tomate romaine farcie de bacon et champignons, saussisses chipolatas du Marché de la Gare, pommes de terres rôties aux fines herbes / *Open ham and egg croissant, with hollandaise sauce, coriander chipolatas (Marche de la Gare), mushroom and bacon stuffed roman tomato, herb roasted potatoes*

Ou / Or

Frittata au fromage de chèvre et champignons sautés, petits röstis de pomme de terre, salade de roquette, pacanes et érable / *Baked egg frittata with goat cheese and sautéed mushrooms, mini potato Röstis and a Maple rocket and pecan salad*

3^e service / 3rd course
Crêpe à la poire caramélisée servie avec copeaux de chocolat / *Caramelized pear crepe with chocolate shavings*



L'entrée et le dessert sont offerts en formule découverte, donc au choix du chef.
Pour toutes les sorties, il est possible de choisir le plat principal, parmi une sélection.

P'tit Plaisir Gourmand - Été / Automne

Tout d'abord / For starters

Salade de roquette, courge rôtie et oignons rouges, vinaigrette à la betterave / *Salad of rocket, roasted squash and red onion with a beetroot vinaigrette*

Plat principal au choix / Choice of main courses

Ensuite / And then

Ballottine de volaille farcie aux champignons et fromage, salade de pois chiches, antipasti aux légumes et épinards, pointes d'asperges, sauce crémeuse aux tomates séchées / *Chicken ballantine stuffed with mushroom and cheese salad of chickpeas, antipasto vegetables & spinach, with asparagus spears and a creamy sundried tomato sauce*

Ou / Or

Duo de truite des Bobines et morue bleue, pommes de terre, échalotes et tomates rôties à feu doux parfumées de basilic, sauce piquante au beurre et lime Kaffir / *Duo of Bobines Trout and Blue Cod slow roasted mix of potatoes, shallots, tomatoes, & basil with a zesty Kaffir lime butter sauce*

Ou / Or

Boeuf Angus AAA bardé de bacon (**servi rosé**), pommes de terre Lyonnaises, chutney de haricots verts, jus au vin rouge et thym / *AAA Angus Pride Beef wrapped in bacon (served medium rare) with Lyonnais potatoes, green bean relish and a red wine & thyme jus*

Ou Menu végétarien / Or Vegetarian menu

Tartelette au fromage de chèvre et asperges, courgettes farcies, salade de chou-fleur et betteraves à la crème fraîche / *Goat cheese and asparagus tart with stuffed zucchini, cauliflower and beet salad with crème fraîche*

Et encore / And yet again

Dessert au choix du chef / *Chefs choice of dessert*

...

Café, thé, infusion / *Coffee, tea, herbal tea*

* Mise en bouche et mignardise servies en plus aux détenteurs de billets " Voiture Lounge "

P'tit Plaisir Gourmand - Été - 19 mai au 28 octobre 2012



L'entrée et le dessert sont offerts en formule découverte, donc au choix du chef.
 Pour toutes les sorties, il est possible de choisir le plat principal, parmi une sélection.

P'tit Plaisir Gourmand - Hiver

Tout d'abord / For starters

Potage du jour / Soup of the day

Plat principal au choix / Choice of main courses

Ensuite / And then

Ballottine de volaille farcie aux champignons et fromage, salade de pois chiches, antipasti aux légumes et épinards, pointes d'asperge, sauce crémeuse aux tomates séchées / *Chicken ballantine stuffed with mushroom and cheese salad of chickpeas, antipasto vegetables & spinach, with asparagus spears and a creamy sundried tomato sauce*

Ou / Or

Duo de truite des Bobines et morue bleue, pommes de terre, échalotes et tomates rôties à feu doux parfumées de basilic, sauce piquante au beurre et lime Kaffir / *Duo of Bobines Trout and Blue Cod slow roasted mix of potatoes, shallots, tomatoes, & basil with a zesty Kaffir lime butter sauce*

Ou / Or

Boeuf Angus AAA bardé de bacon (**servi rosé**), pommes de terre Lyonnaises, chutney aux haricots verts, jus au vin rouge et thym / *AAA Angus Pride Beef wrapped in bacon (served medium rare) with Lyonnais potatoes, green bean relish and a red wine & thyme jus*

Ou / Or

Repas de Noël traditionnel / *Traditional Christmas plate*

Poitrine de dinde, betteraves glacées à l'érable, pâté aux trois gibiers avec ketchup maison, ragoût de boulettes de porc, purée de pommes de terre sauce aux canneberges / *Turkey breast, maple glazed beetroots, three game pie with house ketchup, pork meatball ragout and potato puree with cranberry sauce.*

Ou / Or

Ou Menu végétarien / Or Vegetarian menu

Tartelette au fromage de chèvre et asperges, courgettes farcies, salade de chou-fleur et betteraves à la crème fraîche / *Goat cheese and asparagus tart with stuffed zucchini, cauliflower and beet salad with crème fraîche*

Et encore / And yet again

Dessert au choix du chef / *Chefs choice of dessert*

...

Café, thé, infusion / *Coffee, tea, herbal tea*

* Mise en bouche et mignardise servies en plus aux détenteurs de billets " Voiture Lounge "

P'tit Plaisir Gourmand - Hiver - 1^{er} au 30 décembre 2012



L'entrée et le dessert sont offerts en formule découverte, donc au choix du chef.
Pour toutes les sorties, il est possible de choisir le plat principal, parmi une sélection.



Souper à la Brunante - Été

Entrée découverte, choix du chef / Chef choice

Tout d'abord / For starters

Salade de homard au basilic thaï et caviar de citron / *Lobster and thai basil salad with citrus caviar*

Ou / Or

Flanc de porc braisé, salade de mangues vertes / *Braised pork belly with a green mango salad*

Plat principal au choix / Choice of main courses

Ensuite / And then

Crevette pochées au rhum blanc Malibu et à l'ail, riz sauvage et légumes de saison / *Shrimp poached in white rum Malibu and garlic, with wild rice and seasonal vegetables*

Ou / Or

Poitrine de canard croustillante du Lac Brome glacée au miel servie à point, légumes asiatiques, gingembre mariné et concombres, jus d'anis / *Honey glazed Lac Brome duck breast, served with Asian vegetables, pickled ginger cucumbers and an anise jus*

Ou / Or

Haut de surlonge AAA Sterling grillé (servi rosé), légumes racine rôtis aux herbes, asperges au beurre, sauce au porto / *AAA grilled Sterling Top Sirloin (served medium rare) with herb roasted root vegetables, buttered asparagus and a tawny port sauce*

Ou / Or

Filet de saumon cuit au four, salsa aux tomates, olives et aneth, purée d'avocat, réduction vinaigre balsamique et croûtons ciabatta / *Baked salmon fillet served with olive & dill salsa, balsamic reduction and avocado puree*

Et encore / And yet again

Dessert au choix du chef / *Chefs choice of dessert*

...

Café, thé, infusion / *Coffee, tea, herbal tea*

Menu végétarien voir pages suivantes /
Vegetarian menu see next pages

* Mise en bouche et mignardise servies en plus aux détenteurs de billets " Voiture Lounge "

Souper à la Brunante - Été - 19 mai au 19 août 2012

L'entrée et le dessert sont offerts
en formule découverte,
donc au choix du chef.
Pour toutes les sorties,
il est possible de choisir le plat
principal, parmi une sélection.

Souper à la Brunante - Automne

Entrée découverte, choix du chef / Chef choice

Tout d'abord / For starters

Chaudrée de homard et de crabe garnie de ciboulette fraîche / *Lobster and crab chowder with fresh chives*

Ou / Or

Potage à la courge musquée et à l'ail rôti garni de crème au basilic et croûtons / *Roasted garlic & butternut squash soup with basil cream & croutons*

Plat principal au choix / Choice of main courses

Ensuite / And then

Roulade de veau au fromage de chèvre et pistaches, polenta aux poivrons rouges, sauce aux champignons et asperge / *Veal rolled with goat cheese and pistachio nuts, red pepper Polenta, asparagus and a mushroom sauce*

Ou / Or

Médailon de cerf des Appalaches grillés (**servi rosé**), betteraves glacées, légumes rôtis aux herbes d'automne jus au vin rouge / *Grilled Deer des Appalaches medallion (served medium rare) with pan glazed beetroots, roasted autumn herb vegetables and a sweet winejus*

Ou / Or

Haut-de-côtes de boeuf Angus AAA braisé, purée de pommes de terre parfumée au thym pointes d'asperges, oignons rôtis et jeunes pâtissons au balsamique / *Braised AAA Angus haut de cote de boeuf with potato puree & thyme, peppered asparagus spears, roasted onions and baby balsamic patissons*

Ou / Or

Crevettes Malibu pochées au rhum blanc et à l'ail, riz sauvage et légumes de saison / *Shrimp poached in white rum Malibu and garlic, with wild rice and seasonal vegetables*

Ou / Or

Thon braisé nappé d'une sauce au curry vert, pommes de terre grelots et haricots verts / *Char grilled Tuna in a green curry sauce, with small potatoes and green beans*

Et encore / And yet again

Dessert au choix du chef / *Chefs choice of dessert*

...

Café, thé, infusion / *Coffee, tea, herbal tea*

**Menu végétarien voir page suivantes /
Vegetarian menu see next pages**

* Mise en bouche et mignardise servies en plus
aux détenteurs de billets " Voiture Lounge "

Souper à la Brunante - Automne - 20 août au 28 octobre 2012

L'entrée et le dessert sont offerts
en formule découverte,
donc au choix du chef.
Pour toutes les sorties,
il est possible de choisir le plat
principal, parmi une sélection.



Souper à la Brunante - Hiver

Entrée découverte, choix du chef / Chef choice

Tout d'abord / For starters

Chaudrée de homard et de crabe garnie de ciboulette fraîche / *Lobster and crab chowder with fresh chives*

Ou / Or

Potage à la courge musquée et à l'ail rôti garni de crème au basilic et croûtons / *Roasted garlic & butternut squash soup with basil cream & croutons*

Plat principal au choix / Choice of main courses

Ensuite / And then

Médailon de cerf des Appalaches grillés (**servi rosé**), betteraves glacées, légumes rôtis aux herbes d'automne et sauce au vin rouge / *Grilled Deer des Appalaches medallion (served medium rare) with pan glazed beetroots, roasted autumn herb vegetables sweet winejus*

Ou / Or

Haut-de-côtes de boeuf Angus AAA braisé, purée de pommes de terre parfumée au thym pointes d'asperges, oignons rôtis et jeunes pâtissons au balsamique / *Braised AAA Angus haut de cote de boeuf with potato puree & thyme, peppered asparagus spears, roasted onions and baby balsamic patissons*

Ou / Or

Crevettes pochées au rhum Malibu et à l'ail, riz sauvage légumes de saison / *Shrimp poached in white rum Malibu and garlic, with wild rice and seasonal vegetables*

Ou / Or

Thon grillé nappé d'une sauce au curry vert, pommes de terre grelots et haricots verts / *Char grilled Tuna in a green curry sauce, with small potatoes and green beans*

Ou / Or

Repas de Noël traditionnel / *Traditional Christmas plate*

Poitrine de dinde, betteraves glacées à l'érable, pâté aux trois gibiers avec ketchup maison, ragoût de boulettes de porc, purée de pommes de terre sauce aux canneberges / *Turkey breast, maple glazed beetroots, three game pie with house ketchup, pork meatball ragout and potato puree with cranberry sauce.*

Et encore / And yet again

Dessert au choix du chef / *Chefs choice of dessert*

...

Café, thé, infusion

Menu végétarien voir pages suivantes /
Vegetarian menu see next pages



Souper à la Brunante - Végétarien

Souper à la Brunante - Végétarien / Dinner vege
Été - Summer

19 mai au 19 août 2012 / May 19 to August 19

Terrine d'aubergine et poivrons rôtis, fromage bocconcini, feuilles de roquette à l'huile de tomate, pain croustillant /
Eggplant terrine, roasted peppers and Bocconcini cheese, arugula leaves and tomato oil, crispy bread

Ensuite / And then

Trio de ravioli : champignons Portobello rôtis, courge musquée et légumes méditerranéens garnis d'une sauce
crémeuse épinards et asperges / *Ravioli trio - roasted Portebello mushrooms, butternut squash & Mediterranean vegetables, served
in a cream sauce with spinach and asparagus*

Et encore / And yet again

Dessert au choix du chef / *Chef's choice of dessert*

...

Café, thé, infusion / *Coffee, tea, herbal tea*

Souper à la Brunante - Végétarien / Dinner vege
Automne, hiver / Fall , Winter

20 août au 30 décembre 2012 / August 20 to December 30

Potage à la courge musquée et à l'ail rôti garni de crème au basilic et croûtons / *Roasted garlic & butternut squash soup
with basil cream & croutons*

Ensuite / And then

Champignons farcis d'épinards et fromage ricotta, salade tiède de couscous, légumes de saison, sauce aux poivrons
rouges / *Spinach and ricotta stuffed mushroom, served with a warm couscous salad, seasonal vegetables and a red pepper sauce*

Et encore / And yet again

Dessert au choix du chef / *Chef's choice of dessert*

...

Café, thé, infusion / *Coffee, tea, herbal tea*

* Mise en bouche et mignardise servies en plus
aux détenteurs de billets " Voiture Lounge "