

*Menu pour emporter*  
**CUISINE RÉCONFORTANTE & VIN NATUREL**

*-Les combos à partager-  
(pour 2 personnes)*

Potage de saison  
ou  
Salade tiède de légumes grillés et brie Laliberté (+4)

**COMBO 1** - 45 \$ - *(option végété)*

Papardelles, pesto maison et fromage Zacharie Cloutier  
Endives grillées et pacanes rôties

**COMBO 2** - 45 \$ -

Truite des Bobines, pain de maïs,  
Sauce crème aux œufs durs et poêlée de champignons

**COMBO 3** - 50 \$ -

Cuisse de pintade confite ail noir et laurier  
Mijoté de carotte, haricot noir et pancetta

**COMBO 4** - 60 \$ -

Short ribs de bison braisé, laqué au miel de fleurs et thé du Labrador  
Abaisse de soupe à l'oignon et rutabaga rôti à la sauge



**PANIER D'APÉRO** - 32 \$ -

Ricotta maison à l'ail noir, saucisson de Scotstown, légumes marinés,  
rillettes de volaille et oignons caramélisés, Zacharie Cloutier de la Nouvelle-France,  
quart de miche, relish maison, croutons, gâteau aux fruits

**AUTRES PETITS PLATS**

Poêlée de champignons 9\$  
Rutabaga rôti à la sauge 7\$  
Quart de miche & beurre composé 4\$



*Commande, ramasse, profite.*

*819.791.2442 - [info@vinpolisson.com](mailto:info@vinpolisson.com)*

*Pssst. Notre carte des vins est disponible avec votre commande.*