

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

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