

POUR EMPORTER

Jeudi – Samedi 17h–20h

WWW.LYSETCHARDON.COM 450 258 0202

»→ LES SPÉCIALES ««

– Voir notre site web ou page facebook pour nos spéciales –

»→ LES ENTRÉES ««

Gaspacho (P/Gr) – potage froid tomates et concombre et avec croutons d'ail \$5 \$7.50

Duo de Boudin Noir & Pétoncles – purée de Béteraves & Pommes \$14

Salade César – avec Tuile de Parmesan & Bacon \$7

½ Raviolis fait maison de Canard Confit – \$8

»→ LES PLATS ««

Les Côtes Levées de L'Auberge – sauce bbq maison, pommes de terre grelots, salade de choux \$17 \$30
+ ½ ou complet

Burger de Bœuf (bio, locale) – frites et salade de chou \$12

Pâtes à l'Huile Verte – avec Bacon, Poireaux & Tomates Cerises \$9
+ pates sans gluten dispo +\$1

Salade Chevre Chaud – noix de granble, mais et pommes de terres \$12

Tartare de Saumon Lys & Chardon – croûtons maison et salade verte \$12 \$18
+ entrée(75g) et plat (150g)

Raviolis fait maison de Canard Confit – sauce érable moutarde et romarin \$15

Bol Santé – Base de légumes et légumineuses avec riz, laitue \$13
+ -galette végan -tartare de saumon (+\$4)
-confit de poulet

»→ LES A COTES ←«

Frites petite/grande – \$4 \$7

Légumes du Jour – \$4

Extra Riz de Choufleur – \$4

Pommes de terre grelots – \$4

Extra Salade de Chou – \$2.5

Extra Riz – \$3

»→ DESSERTS ←«

Gâteau Chocolat et son caramel au whisky \$6

Creme Caramel a l'Orange \$4.50

Profiteroles au Chocolat \$5

Pouding Chomeur au sirop d'erable \$5

»→ LES BIERES DE LA BRASSERIE WILSY ←«

Pourvoyeur – Porter 5,2% Alcool/Vol \$5.7

Joe Brown – Brown Ale 5,3% Alcool/Vol \$5.7

Dame de Treuf – Rousse 5% Alcool/Vol \$5.7

Flegmatique – Blonde 5,2% Alcool/Vol \$5.7

Bec de Cheval – IPA 6,9% Alcool/Vol \$5.7

+ 0.30 consigne par bouteille

»→ LES VINS DU VIGNOBLE LES VENTS D'ANGE ←«

Le Vin Blanc - Catherine \$15 – Catherine enchanter par ses notes de pommes vertes et de fleurs blanches. Ce vin blanc demi-sec, frais et croquant, révèle une texture agréable en bouche.

Le Vin Rosé - Marie Rose \$15 – Marie-Rose s'impose sur de jolies notes de framboises, de fraises et de sucre d'orge. Ce rosé demi-sec évoque une belle vivacité.

Le Vin Rouge - Alexandra \$15 – Alexandra dévoile de belles notes de cerise noires et de cannelle. Ce rouge charme par la délicatesse de ses tanins et sa finale soutenue.

L'alcool ne peut être commandé qu'avec de la nourriture

»→ LE BRUNCH ««

Dimanche 9h - 12 midi

La Gaufre Maison – fruits chauds au caramel \$10

L'Omelette – fromage Oka et champignons \$11

Quiche du Jour – \$9

Café Américain – \$1

Mini chocolatine / mini croissant – unite - 6 \$1 \$5

Le Croissant Doré gratiné – au bacon et fromage Suisse
\$10

Croissant / Bagel Déjeuner – omelette, bacon, fromage
Suisse \$6.50

Cappuccino – \$3

Latte – \$3

***** Forfait Brunch *****

– ajout mini croissant et chocolatine , caramel fleur de sel et rillettes, salade de fruits a votre brunch \$5 –