



ENTRÉES

À LA CARTE TABLE D'HÔTE

Potage du moment	8 \$	-
Tomate et bocconcini Sauce tomate maison (tomate cerise, piment peperoncini, ail, câpres), croûtons de pain, bocconcini, basilic et réduction balsamique	14 \$	+2 \$
Fondue au fromage classique Traditionnelle • Poivre Rose	17 \$	-
Pétoncles et pois vert Purée de pois vert au beurre, pétoncles rôties, menthe et huile de citron	16 \$	+4 \$
Canard et pêches Poitrine de canard fumé, pêche de l'Ontario, échalote grise, noix de grenoble, ail, thym et vinaigrette au sirop d'érable	18 \$	+4 \$
Fondue au fromage spécialité Bleue • Galloise • Saison • Normande	19 \$	+3 \$
Tartare du moment	20 \$	+4 \$

REPAS ENFANT

Fondue chinoise boeuf • poulet et dessert 12 ans et moins	20 \$
--	--------------

Les allergies alimentaires doivent être mentionnées au moment de la commande. Aucune modification au menu n'est possible.



ENTRÉES

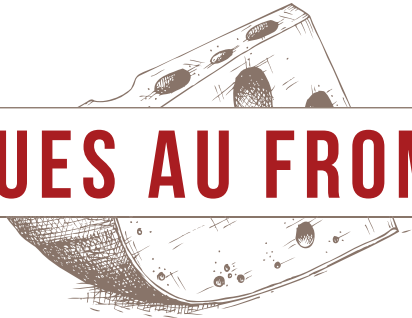
À LA CARTE TABLE D'HÔTE

Potage du moment	8 \$	-
Tomate et bocconcini Sauce tomate maison (tomate cerise, piment peperoncini, ail, câpres), croûtons de pain, bocconcini, basilic et réduction balsamique	14 \$	+2 \$
Fondue au fromage classique Traditionnelle • Poivre Rose	17 \$	-
Pétoncles et pois vert Purée de pois vert au beurre, pétoncles rôties, menthe et huile de citron	16 \$	+4 \$
Canard et pêches Poitrine de canard fumé, pêche de l'Ontario, échalote grise, noix de grenoble, ail, thym et vinaigrette au sirop d'érable	18 \$	+4 \$
Fondue au fromage spécialité Bleue • Galloise • Saison • Normande	19 \$	+3 \$
Tartare du moment	20 \$	+4 \$

REPAS ENFANT

Fondue chinoise boeuf • poulet et dessert 12 ans et moins	20 \$
--	--------------

Les allergies alimentaires doivent être mentionnées au moment de la commande. Aucune modification au menu n'est possible.



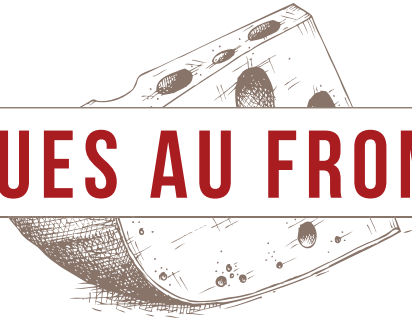
FONDUES AU FROMAGE

À LA CARTE TABLE D'HÔTE

Traditionnelle Gruyère, vin blanc et emmental	39 \$	49 \$
Poivre rose Gruyère, vin blanc, emmental et poivre rose	39 \$	49 \$
Normande Gruyère, vin blanc, emmental, fines herbes et flambée au calvados	41 \$	51 \$
Galloise Gruyère, vin blanc, emmental, poireaux, bière, cheddar de La Station	42 \$	52 \$
Bleue Gruyère, vin blanc, emmental, fromage bleu et gelée de mûre	45 \$	55 \$
Saison Gruyère, vin blanc, emmental et garniture au choix du chef	46 \$	56 \$

Accompagnée de pain, pommes, cornichons, chorizo, mayonnaise à l'ail, pommes de terre, salade et légumes.

Les allergies alimentaires doivent être mentionnées au moment de la commande. Aucune modification au menu n'est possible.



FONDUES AU FROMAGE

À LA CARTE TABLE D'HÔTE

Traditionnelle Gruyère, vin blanc et emmental	39 \$	49 \$
Poivre rose Gruyère, vin blanc, emmental et poivre rose	39 \$	49 \$
Normande Gruyère, vin blanc, emmental, fines herbes et flambée au calvados	41 \$	51 \$
Galloise Gruyère, vin blanc, emmental, poireaux, bière, cheddar de La Station	42 \$	52 \$
Bleue Gruyère, vin blanc, emmental, fromage bleu et gelée de mûre	45 \$	55 \$
Saison Gruyère, vin blanc, emmental et garniture au choix du chef	46 \$	56 \$

Accompagnée de pain, pommes, cornichons, chorizo, mayonnaise à l'ail, pommes de terre, salade et légumes.

Les allergies alimentaires doivent être mentionnées au moment de la commande. Aucune modification au menu n'est possible.



FONDUES CHINOISES

À LA CARTE TABLE D'HÔTE

Le confortable

41 \$

51 \$

2 choix

Bœuf tranché • Bœuf en cube • Poulet
Porc • Tofu • Saucisse végété

Le touche à tout

45 \$

55 \$

4 choix

Crevettes • Pétoncles • Saumon • Langoustines
Bœuf tranché • Bœuf en cube • Poulet
Porc • Tofu • Saucisse végété

Le gars des bois

52 \$

62 \$

4 choix

Agneau • Bison • Canard • Cerf • Kangourou • Wapiti • Sanglier
Suggestion du chef • Crevettes • Pétoncles • Saumon • Langoustines
Bœuf tranché • Bœuf en cube • Poulet • Porc • Tofu • Saucisse végété

200 gr. de protéine, pommes de terre, salade, légumes, nos 4 sauces maison.

EXTRA	Bœuf tranché • Poulet • Bœuf en cube Porc • Chorizo • Tofu • Saucisse végété	9 \$/50 gr
	Crevettes • Saumon • Langoustines	10 \$/50 gr.
	Agneau • Bison • Canard • Cerf • Kangourou Sanglier • Pétoncles • Wapiti • Suggestion du chef	10 \$/50 gr.
	Légumes • Salade	7 \$
	Patates • Cubes de fromage de La Station	5 \$
	Assiette d'accompagnement supplémentaire	19 \$



FONDUES CHINOISES

À LA CARTE TABLE D'HÔTE

Le confortable

41 \$

51 \$

2 choix

Bœuf tranché • Bœuf en cube • Poulet
Porc • Tofu • Saucisse végété

Le touche à tout

45 \$

55 \$

4 choix

Crevettes • Pétoncles • Saumon • Langoustines
Bœuf tranché • Bœuf en cube • Poulet
Porc • Tofu • Saucisse végété

Le gars des bois

52 \$

62 \$

4 choix

Agneau • Bison • Canard • Cerf • Kangourou • Wapiti • Sanglier
Suggestion du chef • Crevettes • Pétoncles • Saumon • Langoustines
Bœuf tranché • Bœuf en cube • Poulet • Porc • Tofu • Saucisse végété

200 gr. de protéine, pommes de terre, salade, légumes, nos 4 sauces maison.

EXTRA	Bœuf tranché • Poulet • Bœuf en cube Porc • Chorizo • Tofu • Saucisse végété	9 \$/50 gr
	Crevettes • Saumon • Langoustines	10 \$/50 gr.
	Agneau • Bison • Canard • Cerf • Kangourou Sanglier • Pétoncles • Wapiti • Suggestion du chef	10 \$/50 gr.
	Légumes • Salade	7 \$
	Patates • Cubes de fromage de La Station	5 \$
	Assiette d'accompagnement supplémentaire	19 \$



DESSERTS ET BREUVAGES

À LA CARTE TABLE D'HÔTE

Mignardise au chocolat sans gluten	10\$	-
Fondue au chocolat noir	12\$	-
Fondue au chocolat de la saison	12\$	-
Gâteau au fromage maison	12\$	-
Crème brûlée	12\$	-
Dessert du moment	12\$	-

0%

Sober Carpenter Blanche, Blonde, Rousse, IPA	6\$	
Moût de pomme Cidrerie Milton, Québec	355 ml 4\$	750 ml 12\$
Gin tonic au pamplemousse Hickson	6\$	

MOCKTAILS MAISON

Limonade maison	4\$
Thé/tisane glacé(e) maison	5\$
Bloody La Shop	4\$

CAFÉS FITCHBAY, MAGOG

Café filtre / thé / tisane	3\$	-
Espresso / Americano	3 ⁵⁰ \$	+1 ⁵⁰ \$
Latte / Cappuccino	4 ⁵⁰ \$	+2 ⁵⁰ \$
Moka / Chocolat chaud / Chai Latte	5 ⁵⁰ \$	+3 ⁵⁰ \$

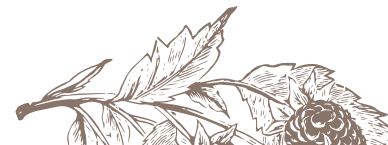
EAU GAZÉIFIÉE

San Pelligrino	250 ml	3\$
San Pelligrino	750 ml	6\$

KOMBUCHA CLUB, MONTRÉAL

Saveur du moment	4\$
------------------	-----

Les allergies alimentaires doivent être mentionnées au moment de la commande. Aucune modification au menu n'est possible.



DESSERTS ET BREUVAGES

À LA CARTE TABLE D'HÔTE

Mignardise au chocolat sans gluten	10\$	-
Fondue au chocolat noir	12\$	-
Fondue au chocolat de la saison	12\$	-
Gâteau au fromage maison	12\$	-
Crème brûlée	12\$	-
Dessert du moment	12\$	-

0%

Sober Carpenter Blanche, Blonde, Rousse, IPA	6\$	
Moût de pomme Cidrerie Milton, Québec	355 ml 4\$	750 ml 12\$
Gin tonic au pamplemousse Hickson	6\$	

MOCKTAILS MAISON

Limonade maison	4\$
Thé/tisane glacé(e) maison	5\$
Bloody La Shop	4\$

CAFÉS FITCHBAY, MAGOG

Café filtre / thé / tisane	3\$	-
Espresso / Americano	3 ⁵⁰ \$	+1 ⁵⁰ \$
Latte / Cappuccino	4 ⁵⁰ \$	+2 ⁵⁰ \$
Moka / Chocolat chaud / Chai Latte	5 ⁵⁰ \$	+3 ⁵⁰ \$

EAU GAZÉIFIÉE

San Pelligrino	250 ml	3\$
San Pelligrino	750 ml	6\$

KOMBUCHA CLUB, MONTRÉAL

Saveur du moment	4\$
------------------	-----

Les allergies alimentaires doivent être mentionnées au moment de la commande. Aucune modification au menu n'est possible.