

BISTRO

Menu disponible entre midi et 21 h (SG = sans gluten | V = végétarien | VGN = végane)

---Nachos, jalapanos marinés, oignons rouges et maïs servis avec sauce au fromage maison crème sure et guacamole

— 16 —

---Pilons de canard (6) du lac Brome à la sauce BBQ (SG)

— 14 —

---Panier de frites à la bière, mayonnaise miel et moutarde

— 10 —

---Saumon fumé du Gîte, caramel de vin rouge et câpres frites (SG)

— 12 —

---Soupe à l'oignon gratinée au fromage du terroir

— 12 —

---Pelures de pommes de terre (5), crème sure, fromage et oignons verts

— 10 —

---Trio Pic- Assiette, 3 pilons de canard, 2 pelures de pommes de terre et petit panier de frites

— 16 —

SOUPE DU MOMENT

— 8 —

---Burger de brisket de bœuf, mayonnaise miel et moutarde, rondelles d'oignon, cornichons, fromage en grains, roquette et tomates, servi avec frites et salade

— 26 —

---Pennes de poulet ou saucisses végétaliennes au pesto (V)

— 24 —

---Poutine du Gîte, sauce BBQ au rhum Chic-Choc (SG)

— 18 —

---Poutine du Gîte au porc effiloché et oignons frits, sauce BBQ au rhum Chic-Choc

— 24 —

---Galettes de morue, sauce tartare au bacon de mer, servies avec frites et salade

— 24 —

---Chili au tofu, chips de maïs, crème sure et fromage du terroir (VGN)

— 24 —

---Végéburger, mayonnaise végane miel et moutarde, rondelles d'oignon, fromage en grains, cornichons, roquette et tomates, servi avec frites et salade (VGN)

— 26 —

DESSERTS tous à 14 \$

--- Peut contenir des traces de noix ---

---Trio de sorbets (SG | VGN)

---Bûchette façon forêt-noire, sorbet aux cerises

---Crème brûlée au parfum de sapin baumier (SG)

---Mousse au fromage à l'érable, crème glacée au coureur des bois

---Fromages du terroir à découvrir

---Gâteau nuage au chocolat noir, sorbet aux bleuets

ALLERGIES

SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ-NOUS EN AVISER AVANT DE PASSER VOTRE COMMANDE.

C'EST AVEC FIERTÉ QUE NOUS PRÉSENTONS NOS FOURNISSEURS

Coop du Cap, Cap-au-Renard - La Martre (miel et petits fruits gaspésiens); Entreprises 3B Inc., Marsoui (sirop d'érable); Jardin de la mer, Saint-Germain (herbes et plantes marines); Gaspésie Sauvage, Gaspé (nard des pinèdes, poivre des dunes); Les Moutardes Legros, New Carlisle (moutarde Legros); Nature Highland, Baie-des-Sables (riz gaspésien, lentilles Béluga, huile de caméline); BioJardin des Bois, Sainte-Anne-des-Monts (légumes); Un océan de saveurs, Gaspé (bacon de mer et algues); Distribution Bernatchez, Grande-Rivière (poissons et fruits de mer); Gourmet Sauvage, Saint-Faustin (marinades); Racines boréales, Montréal (champignons sauvages); Raymer Aquaculture, New Richmond (omble chevalier); Ferme le Caprivore, Bonaventure (aronia); Les Produits Tapp, Gaspé (kimchi); Seabiosis, Carleton-sur-Mer (Kombu).

