

# SOUPERS

## ENTRÉES

**SOUPIÈRE DU JOUR** 5

**SALADE SAISONNIÈRE**  10

Courge musquée, cèleri-rave, panais, carotte, graines de citrouille rôties aux épices, fromage la Chevrotière, vinaigrette à l'érable.

**SOUPE À L'OIGNON AU CIDRE** 13

Bouillon au CID Cuivré Milton, croûtons, gratinée au fromage Clos-des-Roches.

**FONDUE FROMAGÉE**  14

**Avec ou sans bacon**

Brie fondant en croûte, gel de tomates séchées, chips de bacon, huile de basilic, roquette.

**TARTARE DE SAUMON** 16

Yogourt à la lime, sriracha, betteraves jaunes marinées, échalotes françaises, ciboulette, persil, aneth, radis, micro-coriandre.

**TARTARE DE BŒUF** 16

Échalotes françaises, câpres, cornichons, persil, ciboulette, moutarde de Dijon, vinaigre de Xérès, parmesan, huile d'olive, jaune d'oeuf crémeux.

**CARPACCIO DE BŒUF** 17

Bœuf saisi à la moutarde, huile de basilic, oignons perlés marinés, cœurs d'artichauts frits, gel de tomates séchées, popcorn à l'origan.

**TATAKI DE CANARD** 19

Canard saisi aux épices, gel de betteraves rouges, betteraves jaunes marinées, peaux de canard croustillantes, radis-melon.

**ARANCINIS DU MOMENT**

## SNACKS

**FRITES MAISON** 5

**POUTINE CLASSIQUE** 10

**BURGER BLT** 15

Bœuf, bacon, laitue, tomates, fromage, mayonnaise à la bière, pain artisanal. Servi avec frites ou salade.

**POUTINE SUPRÊME** 16

Frites, cheddar, sauce moutardine, canard effiloché, oignons confits.

**BURGER VÉGÉ**  18

**Fromage de chèvre ou brie**

Boulette haricots noirs quinoa, champignons et oignons sautés, laitue, tomates, mayonnaise épicée, pain artisanal. Servi avec frites ou salade.

**PIZZA PORC EFFILOCHÉ** 19

Poivrons, oignons, cheddar, bacon et sauce barbecue. Servi avec frites et salade de chou.

**PLATEAU DÉGUSTATION** 25

Fondue fromagée, arancini du moment, mini fish & chips, pépites de poulet Tao.

**TABLE D'HÔTE : RÉFÉREZ-VOUS À L'ARDOISE POUR LES INSPIRATIONS DU CHEF**

## BISTRO

**GÉNÉRAL TAO**  17

**Poulet ou tofu**

Accompagné de brocolis frits et riz de jasmin.

**FISH & CHIPS** 19

Filet de morue pané dans sa croûte à la bière. Servi avec frites et salade de chou.

**BOL POKETO**  19

Saumon mariné, couscous de chou-fleur, concombre, fraises, edamames marinés, pacanes rôties, chou kimchi, avocats, sauce Wafu, herbes fraîches.

**PLATEAU MEXIKETO**  19

Variété de bouchées épicées, dont un taco avec tortilla de courgette, une tostada de poulet et guacamole ainsi que des boulettes coco-épicées sur couscous de chou-fleur.

**TARTARE DE SAUMON** 26

Yogourt à la lime, sriracha, betteraves jaunes marinées, échalotes françaises, ciboulette, persil, aneth, radis, micro-coriandre. Servi avec frites ou salade du chef.

**TARTARE DE BŒUF** 26

Échalotes françaises, câpres, cornichons, persil, ciboulette, moutarde de Dijon, vinaigre de Xérès, parmesan, huile d'olive, jaune d'oeuf crémeux. Servi avec frites ou salade du chef.

**DUO TARTARE** 28

Deux choix de tartares sur un même plateau.

**CÔTES LEVÉES** 22 28

Côtes levées de porc tendres badigeonnées de notre sauce barbecue fumée. Servies avec frites et salade de chou.

**MAGRET DE CANARD** 31

Purée de courge musquée, légumes-racines rôtis à l'érable, sauce au Calvados, compote de poires au gingembre.

**FAUX-FILET DE BOEUF** 39

Purée façon aligot, confit d'oignons, haricots verts, sauce foie gras, oignons perlés marinés.

**RISOTTO DU MOMENT**

## DESSERTS

**DESSERT DU JOUR**

**CRÈME BRULÉE TARTE AU CITRON** 7

**BOMBES CHOCO-BANANES** 8

## ENFANTS

5 à 12 ans

**MACARONI AU FROMAGE** 7

**BURGER BLT ET FRITES** 7

**FISH & CHIPS ET SALADE DE CHOU** 7

**PÉPITES DE POULET TAO** 7

 Option végé disponible

 Cétogène