



MENU* APRES-SKI

- fr -

- en -

Soupe à l'oignon 15\$
et crostinis à l'ail au gratin

Salade de Carottes de la ferme rôties 17\$
tomates séchées, féta émietté et roquette en vinaigrette
dijon érable et sapin

Végé burger tout garni 21\$
avec mayo piquante à la coriandre,
crudités et croustilles

Les polpettes sauce tomates 26\$
mozzarella fraîche et pain grillé

Les pommes de terre campagnarde 21\$
patates grecque, lardons, oignons verts,
sauce au fromage, gratiné

Tartine de canard effiloché 26\$
compote de figues au miel, pickles de carottes
et salade d'épinards

Ragoût de lentilles tomate 22\$
et son cake de légumes, sauce herbes et ail



PLANCHE À PARTAGER

Planche Apéro Farouche 38\$
Fromages, charcuteries, fruits, noix, pain grillé

Planche Après-Ski 34\$
filets de poulet tzatziki, chili garni, crudités & humus

Planche Grignotines 21\$
crudités, croustilles, hummus, pop corn, olives koura & noix
(végé -sans lactose-sans gluten)



DESSERT

Douceur sucrée du moment 11\$

Carré aux carottes 11\$

Galette d'avoine du moment 8\$

Duo beignets chauds à l'érable (2) 4\$

Onion soup
and garlic crostini au gratin

Roasted Farm Carrot Salad
sun-dried tomatoes, crumbled feta and arugula vinaigrette
maple and fir dijon

Veggie burger all dressed
with spicy coriander mayo,
crudités and chips

Tomato sauce polpettes
fresh mozzarella and toast

Country-style potatoes
Greek potatoes, bacon, green onions,
cheese sauce, au gratin

Shredded duck tartine
fig compote with honey, carrot pickles
and spinach salad

Lentil stew with tomato
with vegetable cake, herb and garlic sauce



BOARD TO SHARE

Planche Apéro Farouche

Cheese, cold cuts, fruit, nuts, toast

Après-Ski board
tzatziki chicken filets, chili garni, crudités & humus

Nibbles board
crudités, chips, hummus, popcorn, koura olives & nuts
(veg - lactose-free - gluten-free)



DESSERT

Homemade brownies

Carrot square

Oat cake of the moment

Warm maple doughnuts duo (2)

* Nous ne pouvons garantir l'absence de substances allergènes durant la préparation des repas dans notre cuisine.
We cannot guarantee the absence of allergenic substances during the preparation of meals in our kitchen.



MENU*

TAPAS

23 au 25 janvier - January 23-25th

- fr -

Potage de carottes des jardins 15\$
lait de coco, lentilles, pesto de coriandre
et crostinis de chèvre frais

Aubergine frite 20\$
tapenade de tomates séchées Farouche, féta émiettée
et rapinis balsamique blanc

Pogo à l'italienne 20\$
sauce moutardée et salade de chou

Poke bowl 24\$
tataki de thon, vinaigrette miel de la ferme, sésame et lime

Parpadelles au lapin braisé 24\$
échalotes compotées, tombée d'épinards



PLANCHE À PARTAGER

Planche Apéro Farouche 38\$
Fromages, charcuteries, fruits, noix, pain grillé

Planche Après-Ski 34\$
Filets de poulet tzatziki, chili garni, crudités & humus

Planche Grignotines 21\$
crudités, croustilles, hummus, pop corn, olives koura & noix
(végé - sans lactose - sans gluten)

- en -

Garden carrot soup
coconut milk, lentils, coriander pesto
and fresh goat's cheese crostini

Fried eggplant
Farouche sun-dried tomato tapenade, crumbled feta
and white balsamic rapini

Italian-style pogo
mustard sauce and coleslaw

Poke bowl
tuna tataki with honey, sesame and lime vinaigrette

Braised rabbit parpadelle
stewed shallots, spinach drop



BOARD TO SHARE

Planche Apéro Farouche
Cheese, cold cuts, fruit, nuts, toast

Après-Ski board
tzatziki chicken fillets, chili garni, crudités & humus

Nibbles board
crudités, chips, hummus, popcorn, koura olives & nuts
(veg - lactose-free - gluten-free)

* Nous ne pouvons garantir l'absence de substances allergènes durant la préparation des repas dans notre cuisine.
We cannot guarantee the absence of allergenic substances during the preparation of meals in our kitchen.





MENU*

BRUNCH

- fr -

- en -

La Salade de Fruits	11\$
Le Bol Granola yogourt grecque, granola, confiture, fruits frais, sirop d'érable	15\$
Le Sandwich Déjeuner Deluxe pommes de terre rissolées et fruits frais	17\$
Les Gaufres Maison confiture de bleuets sauvage, fromage à la crème fouetté, bleuets frais, sirop d'érable	22\$
Le Grilled Cheese confiture maison, fruits	20\$
Le Pain Perdu brunoise, compote de pommes et sirop d'érable	19\$
La Planche Brunch omelette, bacon, saucisse maison, pommes de terre, fèves au sirop, fromage, confiture, pain grillé	25\$



Jus d'orange	4\$
Smoothie du jour	7\$
Mimosa Jus d'orange ou ou pamplemousse	9\$
Café & thé de la ferme	à la carte

The Fruit Salad
The Granola Bowl Greek yogurt, granola, jam, fresh fruit, maple syrup
The Breakfast Sandwich breakfast potatoes and fresh fruits
Homemade Waffles wild blueberry jam, whipped cream cheese, fresh blueberries, maple syrup
The Grilled Cheese homemade jam and fresh fruits
The French Toast apple brunoise, apple sauce and maple syrup
The Brunch Board omelette, bacon, homemade sausage, potatoes, beans in syrup, cheese, jam, toast



Orange juice
Daily smoothie
Mimosa Orange or grapefruit juice
Coffee and farm tea

* Nous ne pouvons garantir l'absence de substances allergènes durant la préparation des repas dans notre cuisine.
We cannot guarantee the absence of allergenic substances during the preparation of meals in our kitchen.