

# entrées

## Croustillants de poireaux

avec cheddar Perron 2 ans et bacon, gratinés sur un pain panini - 10.

## Trempeuse chaude d'artichaut

Trempeuse d'artichaut aux épinards et cheddar Perron 2 ans, servie avec pain, croûtons et croustilles de style nachos - 10.

# plats principaux

## Mac & Cheese

Pennes dans une onctueuse sauce aux fromages régionaux et aux lardons, parfumée à la Vire-Capot - 15.

## Burger végétal

Galette de soya, légumes grillés, salade, mayonnaise BBQ, dans un pain hamburger de style Bretzel, accompagnée de pommes de terre en torsade et de salade - 17.

## Côtes levées

Côtes levées laquées d'une sauce BBQ Gros Jack à la Gros Mollet, accompagnées de pommes de terre en torsade et de salade - 26.

Pour les gourmands, une côte supplémentaire - 10.



## Chili du Lac

Chili bien carné, avec légumineuses et soupçon de Gros Mollet, servi avec des nachos gratinés - 16.

## Soupe à l'oignon gratinée

Soupe à l'oignon gratinée aux arômes de Boutefeu - 7.

---

## Soupe à l'oignon et compagnons

Soupe à l'oignon gratinée, accompagnée de terrine de canard fumé, d'un fromage régional du moment, de pacanes épicées et de pain régional - 14.

# fous des nachos

Croustilles de maïs avec olives noires tranchées et salsa, gratinées à la Mozzarella

---

Demi - 8.

Grand - 14.

## les extras

Salsa - 1.

Mozzarella - 2.

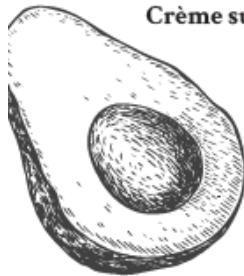
Poulet grillé à la lime - 3.

Guacamole - 3.

Porc effiloché - 3.

Cheddar Perron 2 ans - 3.

Crème sure - 3.



## le micro menu



JUSQU'À 12 ANS  
dessert et breuvage inclus



MacoFromage

Mac&Cheese, fruits, dessert du jour - 7.

---

## desserts

**Brownies**

Avec ganache à la Rang 4 - 7.

---

**Bièramitsu**

Doigts de dame trempés dans un sirop à la Rang 4, garnis d'une mousse au mascarpone et cacao - 8.

