



**L'ÉRABLIÈRE
DU VILLAGE
DE COMPTON**

DÎNER / BRUNCH (9h-14h)

ENTRÉES

Soupe aux pois avec pain

Mijotée lentement sur le feu mettant en vedette notre jambon!

PLATS PRINCIPAUX

Bruschetta

Salade de tomates

Salade de chou crémeuse

Choux verts, carottes, oignons rouges et persils

Cornichons de Bucket Fermentation

Cornichons croquants lacto fermenté

Bettraves du Marché beaulieu

Les bettraves marinées provenant du marché Beaulieu

Jambon à l'érable et au cidre du Verger Ferland

Cuit lentement au four dans une sauce au cidre et au sirop d'érable

Saucisses dans le sirop

Saucisses de porc caramélisées dans le sirop d'érable

Bacon dans le sirop

Bacon fumé caramélisés dans le sirop d'érable

Patates à déjeuner

Patates rouges coupées en cubes et bien assaisonnées

Crêpes

Nos fameuses petites crêpes fines préparées chaque matin!

Omelette

Légèrement assaisonnée et salée, elle permet un contraste intéressant avec les éléments plus sucrés du menu

Oreilles de crisse

Croustillantes et tendres, la boucherie Blouin nous fait les meilleures Oreilles de criss qui soient... Avis aux amateurs!

Pâtée des bois aux merguez (bines)

Fèves blanches mijotées dans une sauce tomate à l'ail avec des saucisses merguez d'agneau provenant d'un élevage local

DESSERTS

Tarte au sirop d'érable

Une croûte maison et une garniture faite avec notre sirop d'érable! Un classique indémodable!

Pouding chômeur

Un classique réinventé avec de la crème et du sirop d'érable

Crème glacée à la vanille Coaticook

TARIFS

13 ans et + 30,00\$*

3-12 ans 17,00\$*

0-2 ans gratuit

**Taxes et service non-inclus*

INCLUS

Café, thé, eau

2 bâtons de tire sur glace

ALCOOL

En vente sur place!

RÉSERVATIONS

EN LIGNE

www.erabliereduvillage.ca

PRODUCTEURS

LOCAUX

Ferme Bec-O Lanctôt

Boucherie Blouin

Laiterie de Coaticook

Ferme Groleau

Cidrerie Verger Ferland

Érablière du Village

Marché Beaulieu

La meilleure...!