

MENU SOIR (16H00-23H00)

ENTRÉES

Soupe du jour / Daily Soup \$6

Potage de courge / Butternut Squash Soup \$6

Salade Willow / Willow Salad \$8

Salade mixte bio de source locale, fromage Oka, vinaigrette maison / Locally sourced organic mixed greens, Oka cheese, house dressing

Salade César / Caesar Salad \$9

Laitue romaine avec croûtons de pain au levain maison / Romaine with sourdough croutons

Croquettes de poisson / Fish Cakes \$9

Morue, aiglefin, pommes de terre, sauce Marie-Rose / Cod, haddock, potatoes, Marie-Rose sauce

Tartare de saumon / Salmon Tartare

Entrée – Appetizer \$14

Plat principal – Main avec frites / with Fries \$22

Saumon de l'atlantique, moutarde de meaux, vinaigre de vin, échalotes, ciboulettes, câpres, cornichons, citron / Atlantic salmon, grain mustard, white wine vinegar, shallots, chives, capers, sour gherkins, lemon

Ailes de poulet / x6 \$10

Chicken Wings x12 \$16

Ailes de poulet avec sauce BBQ maison / Sticky confit chicken wings with homemade BBQ sauce

Saumon fumé du Willow / \$12

Willow's Smoked Salmon

Saumon de l'atlantique fumé, servi sur une pomme de terre röstie, concombre, crème fraîche et aneth / Atlantic smoked salmon served on potato rosti, cucumber, crème fraîche, dill

Salade de chou-fleur / Cauliflower Salad \$11

Chou-fleur poêlé, beignet de pois chiches, épices indiennes, coriandre fraîche / Indian spiced pan seared cauliflower, chickpea fritter, cilantro

Salade d'hiver / Winter Salad \$12

Endive, roquette, oignon rouge, poire rouge, fromage Bleu d'Elizabeth, noix de Grenoble pralinées, vinaigrette à l'érable et cidre de pomme / Endive, arugula, red onion, red pear, Bleu d'Elizabeth cheese, candied walnut, maple and apple cider vinaigrette.

Charcuterie maison / House Charcuterie \$16

Assortiment de charcuteries maison servies avec marinades / Assortment of house cured meats served with pickled vegetables

Plateau de fromages du Québec / \$16

Quebec Cheese Plate

Assortiment de fromages Québécois servis avec craquelins d'avoine, confiture maison et noix / Assortment of Quebec cheeses served with oat crackers, jam and nuts



Auberge Willow est fière de soutenir nos agriculteurs régionaux biologiques et durables. Notre menu est basé sur des ingrédients locaux et frais qui peuvent changer. Willow Inn is proud to support our regional organic and sustainable farmers. Our menu is based on local and fresh ingredients and is subject to change.

PLATS

6 oz Hamburger	\$16	Bangers & Mash	\$18
Pain maison, laitue, tomate, oignon, mayo Worcestershire avec frites maison / House bun, lettuce, tomato, onion, Worcestershire mayo with house fries Fromage Oka +\$2 Bacon maison +\$2		Saucisses de porc maison, purée de pommes de terre et réduction de bœuf / Homemade pork sausages, potato purée, beef gravy	
Salade Waldorf / Waldorf Salad	\$18	Bavette de boeuf et frites / Beef Bavette and Fries	\$26
Poitrine de poulet, laitue bibb, pommes, cresson, raisins marinés, radis, noix de Grenoble / Chicken breast, bibb lettuce, apples, watercress, pickled grapes, radish, walnuts		Sauce au vin rouge / Red wine sauce	
Steak de courge / Squash Steak	\$21	Pâtes au canard / Duck Pasta	\$22
Assortiment de courges d'automne, bette à carde poêlée, haricots blanc au curry / Assortment of fall squash, sautéed swiss chard, curried navy beans		Pappardelle avec ragoût de canard du Québec / Pappardelle with Quebec duck leg ragu	
Chaudrée de fruits de mer / Seafood Chowder	\$20	Saumon poêlé / Seared Salmon	\$27
Poisson blanc, moules, homard, fenouil, poireaux et pommes de terre dans un bouillon de poisson, vin blanc et crème / White fish, mussels, lobster, fennel, leeks and potatoes in a fish, white wine and cream broth		Filet de saumon, courgette, fenouil, purée de fèves blanches, salsa verde / Salmon filet, zucchini, fennel, white bean purée, salsa verde.	
Fish n' Chips	\$18	Morue poêlée / Pan Seared Cod	\$28
Aiglefin croustillant, sauce tartare maison, rémoulade de céleri-rave et frites maison / Crispy haddock, house tartar sauce, celeriac remoulade and house fries		Sauce crémeuse aux herbes, risotto d'orge et poireaux braisés / Creamy herb sauce, barley risotto and braised leeks	
Steak & Ale Pie	\$20	Bout de côte de boeuf braisé / Braised Short Rib	\$29
Ragoût de boeuf à la bière Guinness et Kilkenny, pâte feuilletée, rémoulade de céleri-rave, frites maison / Guinness and Kilkenny beef ragout, puff pastry top, celeriac remoulade and house fries.		Braisé à la cannelle et au vin rouge servi avec purée de pommes de terre, carottes rôties et échalotes croustillantes / Braised in cinnamon and red wine, served with potato purée, roasted carrots and crispy shallots	
Confit de canard / Duck Confit	\$22	Steak d'intérieur de ronde 10 oz	\$30
Pommes de terre à l'ail, oignon cipolini rôti, tomates italiennes, ail rôti, moutarde maison, avec salade roquette / Garlic potatoes, roasted cipolini onion, Italian plum tomatoes, roasted garlic, homemade mustard, arugula salad		10 oz Rib Eye Steak	
Pappardelle aux champignons / Mushroom Pappardelle	\$19	Pomme de terre Monte Carlo façon Willow, tomates cerise à la provençale, radis sautés / Willow style Monte Carlo potato, cherry tomatoes « à la provençale », sautéed radish.	
Mélange de champignons sautés, bouillon de champignons, bette à carde, piment chili, parmesan / Mixed sautéed mushrooms, mushroom stock, swiss chard, chili and parmesan		Côte de bœuf au jus	8 oz - \$30
		Roast Beef « Au Jus »	12 oz - \$36
		Légumes rôtis, Yorkshire pudding / Roasted vegetables, Yorkshire pudding	
		**Vendredi et Samedi seulement – quantité limitée	
		** Friday and Saturday only – limited quantity	
		Accompagnement de légumes / Vegetable Side	\$6
		Légumes de saison rôtis servis avec vinaigrette au cidre de pomme / Roasted seasonal vegetables served with apple cider vinaigrette	