

MENU LUNCH (11H30-16H00)

ENTRÉES

Soupe du jour / Daily Soup	\$8
Potage de courges / Butternut Squash Soup	\$8
Salade Willow / Willow Salad Salade mixte bio de source locale, fromage Oka, vinaigrette maison / Locally sourced organic mixed greens, Oka cheese, house dressing	\$8
Salade Caesar / Caesar Salad Laitue romaine avec croûtons de pain au levain maison / Romaine with sourdough croutons	\$11
Croquettes de poisson / Fish Cakes Morue, aiglefin, pommes de terre, sauce Marie-Rose / Cod, haddock, potatoes, Marie-Rose sauce	\$12
Salade de chou-fleur / Cauliflower Salad Chou-fleur poêlé, beignet de pois chiches, épices indiennes, coriandre fraîche / Indian spiced pan seared cauliflower, chickpea fritter, cilantro	\$14
Ailes de poulet / Chicken Wings Ailes de poulet avec sauce BBQ maison / Sticky confit chicken wings with homemade BBQ sauce	x 6 \$14 x12 \$22
Saumon fumé du Willow / Willow's Smoked Salmon Saumon de l'atlantique fumé, servi sur une pomme de terre rösti, concombre, crème fraîche et aneth / Atlantic smoked salmon served on potato rosti, cucumber, crème fraîche, dill	\$14
Salade d'hiver / Winter Salad 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.	\$16
Charcuterie maison / House Charcuterie Assortiment de charcuteries maison servies avec marinades / Assortment of house cured meats served with pickled vegetables	\$20

Plateau de fromages du Québec / Quebec Cheese Plate Assortiment de fromages Québécois servis avec craquelins d'avoines, confiture maison et noix / Assortment of Quebec cheeses served with oat crackers, jam and nuts	\$20
Tartare de saumon / Salmon Tartare Entrée – Appetizer	\$16
Plat principale – Main avec frites / with Fries 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	\$24

SANDWICHES

Sandwich de fromage grillé / Grilled Cheese Servi avec votre choix de soupe ou salade / Served with your choice of soup or salad	\$17
Tartine du jour / Tartine of the Day Notre tartine du jour servie avec votre choix de soupe ou salade / Our tartine of the day served with your choice of soup or salad	\$18
Sandwich Hudson / Hudson Sandwich Tofu enrobé de sésame, mayo chipotle, tomate rôtie au four, concombre, laitue, fromage à raclette / Sesame crusted tofu, chipotle mayo, roasted tomatoes, cucumber, lettuce, Raclette cheese	\$20
Steak Sandwich Baguette, beurre à l'ail, mayo au raifort, roquette, échalotes marinées, fromage Oka avec frites maison / Baguette, garlic butter, horseradish mayo, arugula, pickled shallots, Oka cheese with house fries	\$22
Club au poulet / Chicken Club Sandwich Poulet croustillant, tomate, bacon, jambon, laitue, aioli sur pain blanc et frites maison / Crispy chicken, tomato, ham, bacon, lettuce, aioli on white bread with house fries	\$24

PLATS

Salade Waldorf / Waldorf Salad \$22
Poitrine de poulet, laitue bibb, pommes, cresson, raisins marinés, radis, noix de Grenoble / Chicken breast, apple, bibb lettuce, watercress, radish, walnuts, pickled grapes

Steak de courges / Squash Steak \$24
Assortiment de courges d'automne, bettes à carde poêlées, haricots blancs au curry / Assortment of fall squash, sautéed swiss chard, curried navy beans

Ploughman's Lunch \$20
Oeuf écossais, jambon maison, cheddar vieilli St-Albert, échalotes marinées, « Branston Pickle » / Traditional Scotch egg, homemade ham, old cheddar St-Albert, pickled shallots, Branston pickle

Chaudrée de fruits de mer / Seafood Chowder \$24
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

6 oz Hamburger \$19
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 +\$3

Fish n' Chips \$24
Aiglefin croustillant, sauce tartare maison, rémoulade de céleri rave et frites maison / Crispy haddock, house tartar sauce, celeriac remoulade and house fries

Steak & Ale Pie \$24
Ragoût de boeuf à la bière Guinness et Kilkenny, pâte feuilletée, rémoulade de céleri rave / Guinness and Kilkenny beef ragout, puff pastry top, celeriac remoulade

Pappardelle aux champignons / Mushroom Pappardelle \$24
Mélange de champignons sauté, bouillon de champignons, bette à carde, piment chili, parmesan / Mixed sautéed mushrooms, mushroom stock, swiss chard, chili and parmesan

Bangers & Mash \$26
Saucisses de porc maison, purée de pomme de terre et réduction de boeuf / Homemade pork sausages, potato purée, beef gravy

Bavette de boeuf et frites / Beef Bavette and Fries \$27
Sauce réduite au vin rouge / Red wine reduction

Saumon poêlé / Seared Salmon \$28
Filet de saumon, courgettes, fenouils, purée de fèves blanches, salsa verte / Salmon filet, zucchini, fennel, white bean purée, salsa verde

Pâtes au canard / Duck Pasta \$28
Pappardelle avec ragoût de canard du Québec / Pappardelle with Quebec duck leg ragu

Bout de côte de boeuf braisé / Braised Short Rib \$32
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

Accompagnement de légumes / Vegetable Side \$8
Légumes de saison rôtis servis avec vinaigrette au cidre de pomme / Roasted seasonal vegetables served with apple cider vinaigrette

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.

