

MENU LUNCH (11H30-16H00)

ENTRÉES

Soupe du jour / Daily Soup	\$6
Potage de courges / 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	
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	
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 rösti, concombre, crème fraîche et aneth / Atlantic smoked salmon served on potato rosti, cucumber, crème fraîche, dill	
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 / Quebec Cheese Plate **\$16**
Assortiment de fromages Québécois servis avec craquelins d'avoines, confiture maison et noix / Assortment of Quebec cheeses served with oat crackers, jam and nuts

Tartare de saumon / Salmon Tartare

Entrée – Appetizer **\$14**

Plat principale – 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

SANDWICHES

Sandwich de fromage grillé / Grilled Cheese **\$14**

Servi avec votre choix de soupe ou salade / Served with your choice of soup or salad

Tartine du jour / Tartine of the Day **\$15**

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

Sandwich Hudson / Hudson Sandwich **\$16**

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

Steak Sandwich **\$18**

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

Club au poulet / **\$18**

Chicken Club Sandwich

Poulet croustillant, tomate, bacon, jambon, laitue, aioli sur pain blanc servi avec frites maison / Crispy chicken, tomato, ham, bacon, lettuce, aioli on white bread with house fries



PLATS

Salade Waldorf / Waldorf Salad \$18

Poitrine de poulet, laitue bibb, pommes, cresson, raisins marinés, radis, noix de Grenoble / Chicken breast, bibb lettuce, apple, watercress, pickled grapes, radish, walnuts

Steak de courges / Squash Steak \$21

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 \$16

Oeuf écossais, jambon maison, cheddar vieilli St-Albert, échalotes marinées, cornichon « Branston » / Traditional Scotch egg, homemade ham, old cheddar St-Albert, pickled shallots, Branston pickle

Chaudrée de fruits de mer / Seafood Chowder \$20

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 \$16

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

Fish n' Chips \$18

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 \$20

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

Confit de canard / Duck Confit \$22

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, with arugula salad

Pappardelle aux champignons / Mushroom Pappardelle \$19

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 \$18

Saucisses de porc maison, purée de pommes de terre et réduction de bœuf / Homemade pork sausages, potato purée, beef gravy

Bavette de boeuf et frites / Beef Bavette and Fries \$26

Sauce réduite au vin rouge / Red wine reduction

Saumon poêlé / Seared Salmon \$27

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 \$22

Pappardelle avec ragoût de canard du Québec / Pappardelle with Quebec duck leg ragu

Bout de côte de boeuf braisé / Braised Short Rib \$30

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 \$6

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.