

MENU ÉTÉ 2019

ENTRÉES

Soupe du jour / Daily Soup \$8

Gazpacho \$9

Trio de tapenades / Tapenade Trio \$12

Servies avec crostini et craquelins d'avoine / Served with crostini & oat cakes

Cocktail de crevettes / Shrimp Cocktail (6) \$22

Crevettes larges roses, sauce cocktail au raifort et coriandre / Large pink shrimps, horseradish & cilantro cocktail sauce

Gravlax \$15

Saumon salé, concombre et échalotes marinés, sauce crème sure et oignon / Cured salmon, marinated cucumber, pickled shallots, sour cream & onion sauce

Salade Willow / Willow Salad \$9

Salade mixte bio, fromage Oka, vinaigrette maison / Organic mixed greens, Oka cheese, house dressing

Salade César / Caesar Salad \$12

Laitue romaine avec croûtons de pain au levain et fromage Louis d'Or / Romaine with sourdough croutons & Louis d'Or cheese

Salade saisonnière / Seasonal Salad \$14

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

Salade de tomates héritage / Heirloom Tomato Salad \$12

Tomates héritage, réduction de balsamique et herbes fraîches / Heirloom tomatoes with balsamic reduction & fresh herbs

Salade de calmars / Calamari Salad \$18

Calmars marinés grillés, roquette, radicchio, vinaigrette aux agrumes, fromage parmesan / Marinated grilled calamari, arugula, radicchio, citrus vinaigrette, Parmesan cheese

Salade de chou-fleur / Cauliflower Salad \$12

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

Croquettes de poisson / Fish Cakes \$12

Poisson blanc, pommes de terre, herbes, salsa verde et sauce Marie-Rose / White fish, potatoes, herbs, salsa verde & Marie-Rose sauce

Tartare de saumon / Salmon Tartare

Entrée – Appetizer \$16

Plat principal avec salade – Main with Salad \$24

Ailes de poulet / x6 \$12

Chicken Wings x12 \$22

Ailes de poulet, sauce BBQ et sauce fromage bleu / Chicken wings, BBQ sauce & blue cheese sauce

Plateau de fromages du Québec / \$18

Quebec Cheese Plate

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

Charcuterie \$18

Assortiment de charcuteries servies avec légumes marinés / Assortment of cured meats served with marinated vegetables



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.

SANDWICHES

Hamburger	\$18	Linguini Puttanesca	\$22
Pain maison, laitue, tomate, oignon, mayo Worcestershire avec frites / House bun, lettuce, tomato, onion, Worcestershire mayo with fries Fromage Oka +\$2 Bacon maison +\$2		Sauce tomate, olives noires, câpres, anchois, ail, herbes fraîches / Tomato sauce, black olives, capers, anchovies, garlic, fresh herbs	
Club au poulet / Chicken Club Sandwich	\$18	Fish n' Chips	\$22
Poulet croustillant, tomate, bacon, jambon, laitue, aioli sur pain blanc, servi avec frites / Crispy chicken, tomato, ham, bacon, lettuce, aioli on white bread, served with fries		Aiglefin croustillant, frites, salade de chou et sauce tartare / Crispy haddock, fries, coleslaw & tartar sauce	
Sandwich de fromage grillé / Grilled Cheese	\$15	Crevettes à l'étouffée / Shrimp Etouffée	\$28
Confiture d'oignon, fromage Oka, fromage Suisse, servi avec frites / Onion jam, Oka cheese, Swiss cheese, served with fries		Crevettes roses servies avec sauce tomate Cajun épicée et riz croustillant au safran / Pink shrimp served with a spicy Cajun tomato sauce & crispy saffron rice	
Sandwich Hudson / Hudson Sandwich	\$18	Saumon poêlé / Seared Salmon	\$28
Tofu enrobé de sésame, mayo chipotle, tomate rôtie au four, laitue, fromage à raclette, servi avec salade / Sesame crusted tofu, chipotle mayo, roasted tomatoes, lettuce, Raclette cheese, served with salad		Filet de saumon, purée de pommes de terre, salsa verte et légumes de saison / Salmon filet, mashed potatoes, salsa verde & seasonal vegetables	
Tartine du jour / Tartine of the Day	\$18	Morue à la provençale / Cod Provençal	\$30
Notre tartine du jour servie avec salade / Our tartine of the day served with salad		Morue sautée avec tomates, olives, ail et herbes / Sauteed cod with tomatoes, olives, garlic & herbs	
Guédille aux fruits de mer / Seafood Roll	\$25	Confit de canard / Duck Confit	\$25
Pain maison, aioli, laitue, fruits de mer, frites et salade de chou / House roll, mixed seafood, aioli, lettuce, fries & coleslaw		Pommes de terre à l'ail, salade roquette / Garlic potatoes, arugula salad	
Boeuf salé / Corned beef Sandwich	\$18	Carré d'agneau / Rack of Lamb	\$45
Pain de seigle, moutarde à l'ancienne, choucroute, frites et cornichon / Rye bread, grain mustard, sauerkraut, fries & pickle		Carré d'agneau, croûte Dijon et herbes, pommes de terre à l'ail et légumes de saison / Rack of lamb, Dijon and herb crust, garlic potatoes & seasonal vegetables	

PLATS

Salade de poulet paillard / Chicken Paillard Salad	\$22	Côtes levées de porc / Pork Ribs	\$22
Poulet grillé, salade mixte bio, poivron rouge, oignon rouge, aubergine marinée, câpres, vinaigrette balsamique au miel / Grilled chicken, organic mixed greens, red pepper, red onion, marinated eggplant, capers, honey balsamic vinaigrette		Demi côtes de porc, frites et salade de chou / Half rack pork ribs, fries & coleslaw	
Croquettes de légumes / Vegetable Croquettes	\$20	Filet mignon 6 oz	\$38
Servies avec courgettes marinées / Served with marinated zucchini		Purée de pommes de terres, légumes de saison, sauce au poivre / Mashed potatoes, seasonal vegetables, peppercorn sauce	
		Faux filet 10 oz / 10 oz Rib Eye Steak	\$33
		Pomme de terre au four, légumes de saison, réduction de bœuf / Baked potato, seasonal vegetables, beef reduction	