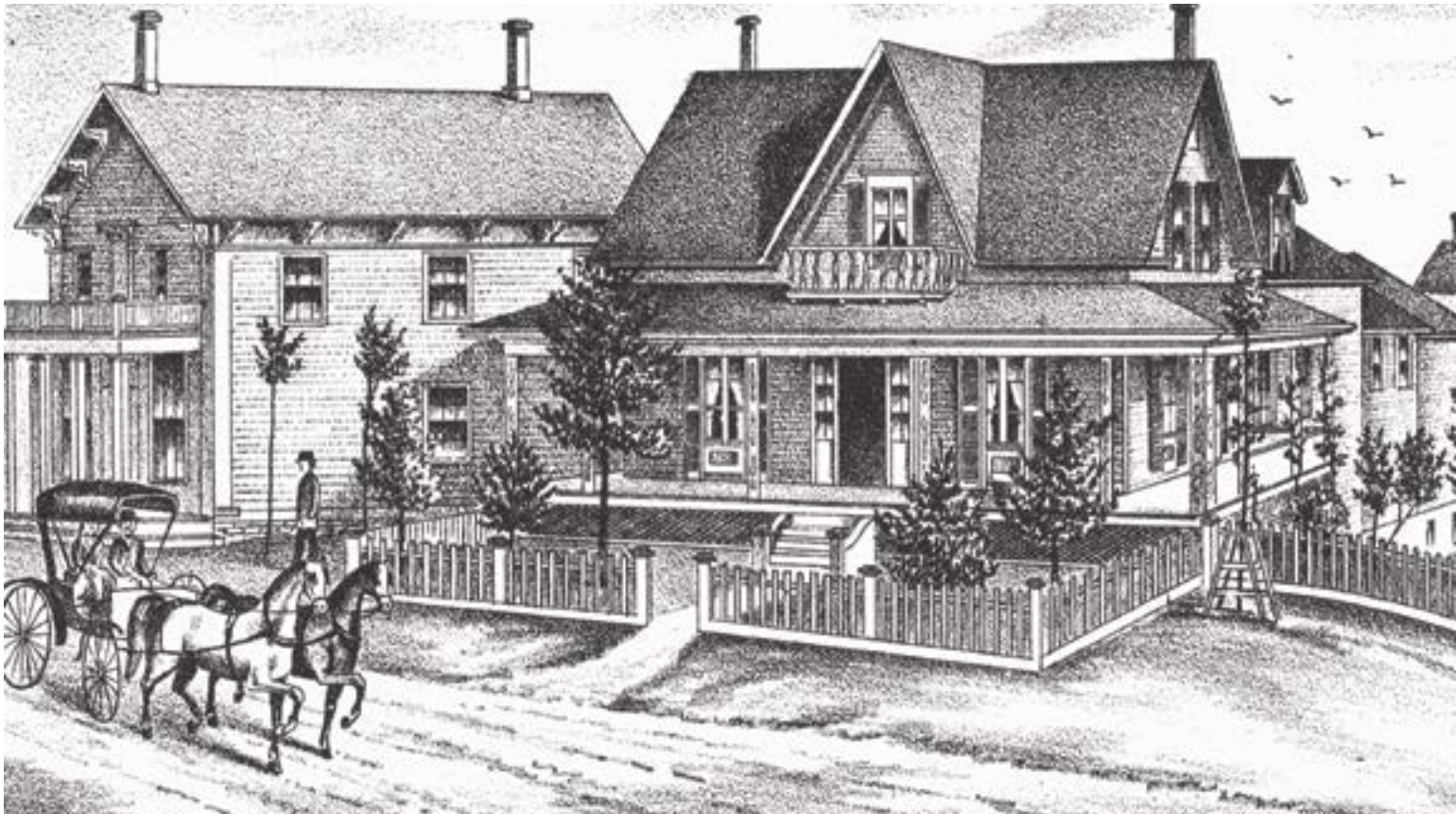




**VOUS
ÊTES
ICI**
(PROFITEZ-EN!)



THE RES. OF A. H. MOORE ESQ, MAGOG, STANSTEAD CO, QUE.

LA MAISON

ALVIN — 1850

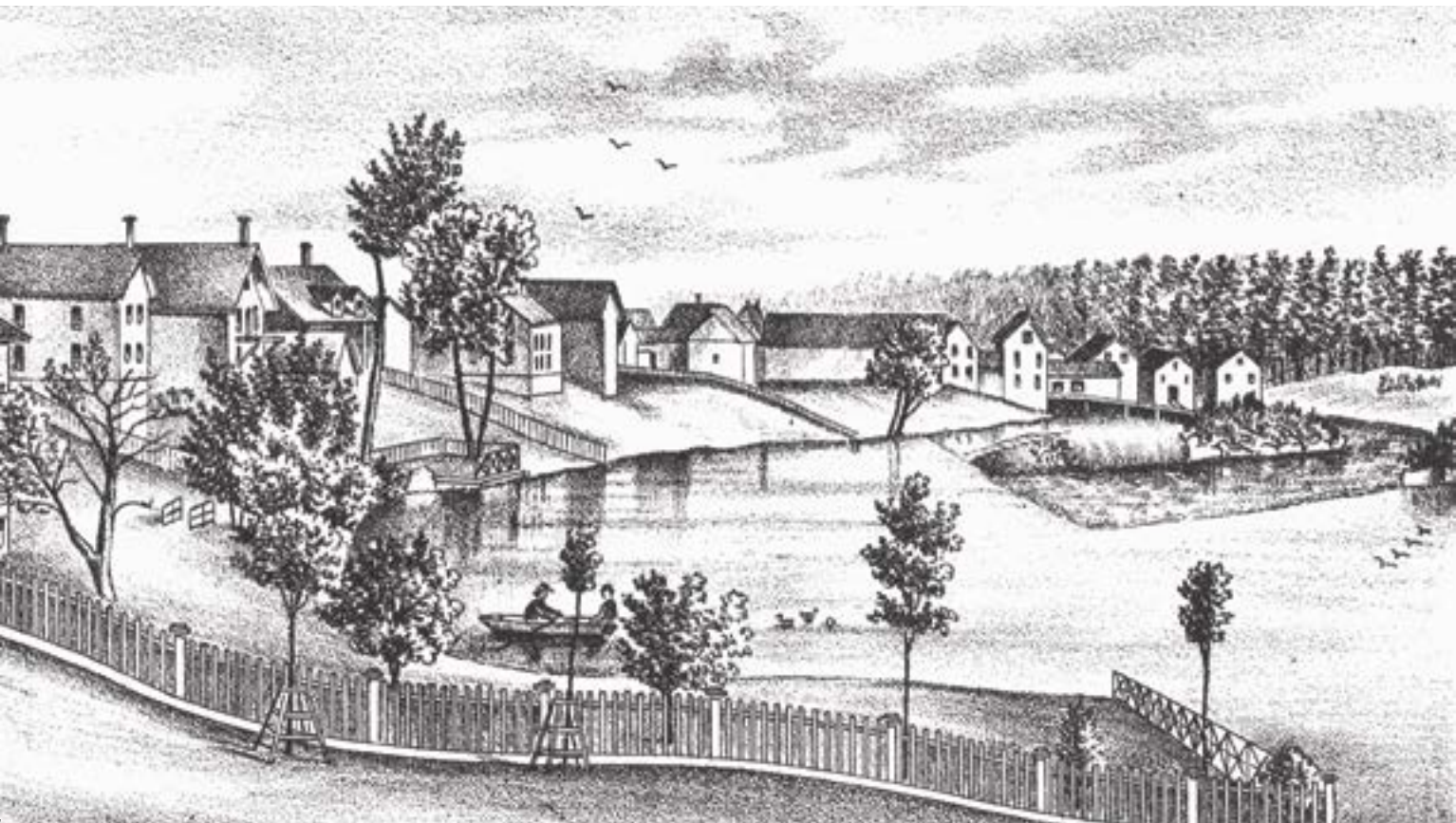
H. MOORE

Vous êtes ici dans la deuxième maison la plus ancienne de la ville.

Vers 1864, Alvin H. Moore fait construire cette humble demeure. Descendant d'une famille pionnière de Magog, il devient le premier maire du village de Magog. Enseignant, homme d'affaires, député fédéral, promoteur industriel, il est incontestablement l'un des personnages qui a forgé notre région.

Aujourd'hui, soyez ici chez vous.

Depuis plus de 20 ans, chaque jour, nous nous affairons à tout mettre en place pour mieux vous satisfaire. Ici aux abords du lac Memphrémagog, profitez-en, tout simplement. Pour ce faire, afin de s'assurer de votre bonheur, nous avons donc pris soin d'élaborer un code de conduite. Suivez-le et observez bien la magie s'opérer...



1

Respirez profondément!

(Ça sent le temps de qualité.)

2

Lisez le menu et faites VOS choix!

(Cette étape est sans risque. Tout est bon.)

3

Souriez et prenez une gorgée!

(Ok... deux.)

4

Discutez, partagez et dégustez!

(Rien d'autre à faire. Heille, on est tu bin!?)

5

**Faites comme chez vous,
revenez quand vous voulez!**

(À demain.)



Alvin H. Moore 1836 – 1911

LES À-CÔTÉS OU À PARTAGER

- | | |
|--|--|
|  SALADE DE CHOU 4 \$ | |
|  Salade de chou maison | |
| <hr/> | |
|  M'A T'PRENDRE UN TI-FRITE! 6 \$ | |
| Panier de frites avec choix de mayonnaise : régulière, épicée ou aneth | |
| <hr/> | |
|  CHIPS MAISON 6 \$ | |
|  Panier de chips maison avec crème sure à l'échalote | |
| <hr/> | |
| MINI CÉSAR 7 \$ | |
| Romaine, bacon, parmesan, câpres frites, croûtons et vinaigrette César maison | |
| <hr/> | |
|  SALADE DU CHEF 7 \$ | |
|  Mesclun, légumes du moment et vinaigrette balsamique crémeuse | |
| <hr/> | |
|  PITAS ET TREMPETTES 7 \$ | |
| Trempe aux épinards, hummus aux poivrons grillés, servi avec pitas grillés | |
| <hr/> | |
|  LA MINI POUTINE 9 \$ | |
| Frites, sauce et fromage kouichekouiche de Coaticook | |
| <hr/> | |
|  NOUNOUNES RINGS 10 \$ | |
| Rondelles d'oignons | |



4 PILONS DE CANARD

12 \$

4 pilons de canard confit du Lac Brome enrobés d'une sauce barbecue à la stout, servis avec trempette au fromage bleu

BOUCHÉES DE MORUE

14 \$

Morceaux de filet de morue frits servis avec mayonnaise épicée

LA DONALD TREMPE

15 \$

Trempette au gruyère de St-Benoît-du-Lac, cheddar vieilli Coaticook, oignons caramélisés à la bière et bacon, servie avec pain

▼ CAPONATA

15 \$

Fricassée d'aubergines avec pain naan grillé à l'ail

CALMARS FRITS

17 \$

Calmars tendres et croustillants servis avec ketchup de tomates séchées et sauce tartare

🚫 NACHOS GRATINÉS

22 \$

Mozzarella, olives noires, jalapeños, échalotes vertes, bacon, crème sure et salsa
+ Guacamole 5\$

LES BURGERS

Burgers servis avec frites ou salade du chef.
Substituez votre boulette pour une boulette Impossible™ +2 \$

LE BAMBINO	19 \$
Burger de bœuf 6 oz, fromage cheddar jaune, cornichons, ketchup et moutarde, sur pain brioché	
L'AMÉRICAIN	20 \$
Burger de bœuf 6 oz, oignons rouges, cornichons, fromage cheddar jaune, laitue, tomates, ketchup et moutarde, sur pain brioché	
 #INFLUENCEUR	21 \$
Boulette Impossible™ , cheddar vieilli de Coaticook, laitue, tomates, oignons rouges et mayonnaise épicée, sur pain brioché	
LE BOSS	21 \$
Burger de bœuf 6 oz, Fontina fumé de St-Benoît-du-Lac, bacon, cornichons, laitue, tomates et sauce micro, sur pain brioché	
LE GLUTON BARJOT	23 \$
Burger de poulet pané, sauce épicée, cheddar, poivrons marinés et aragula	
LE MONSTRE	25 \$
Burger de bœuf 6 oz, bacon, fromage à la crème, champignons sautés, oignons sautés, cornichons, laitue et tomates, sur pain brioché	

LES EXTRAS

FRITES ET MAYO	6 \$	NOUNOUNES RINGS	10 \$
Régulière, épicée ou aneth			
SALADE DE CHOU	4 \$	4 PILONS DE CANARD	12 \$
MINI CÉSAR	7 \$	BOUCHÉES DE MORUE	14 \$
SALADE DU CHEF	7 \$	LA DONALD TREMPE	15 \$
MINI POUTINE	9 \$	CALMARS FRITS	17 \$

LES POUTINES

✔	LA CLASSIQUE	12 \$
	Frites, sauce et fromage kouichekouiche de Coaticook	
<hr/>		
✔	POUTINE AUX CHAMPIGNONS ET OIGNONS SAUTÉS	16 \$
<hr/>		
	POUTINE À LA VIANDE FUMÉE	18 \$
<hr/>		
	POUTINE AU CANARD CONFIT	21 \$
<hr/>		

LES EXTRAS

MAYONNAISE AU CHOIX	1 \$	MÉLANGE DE PIMENTS FORTS	3 \$
Régulière, épicée ou aneth			
VIANDE FUMÉE	7 \$	PARMESAN	1 \$
POULET	5 \$	FROMAGE MOZZARELLA	3 \$
CANARD CONFIT	10 \$	FROMAGE CHEDDAR VIEILLI	3 \$
BACON	3 \$	FROMAGE FONTINA FUMÉ	3 \$
LÉGUMES SAUTÉS	5 \$	FROMAGE POUTINE	4 \$
Oignons et champignons sautés			

LES SALADES

-  **SALADE ANTIPASTO** 19 \$
Laitue aragula, vinaigrette aux fines herbes, artichauts, poivrons grillés marinés, olives farcies à l'ail et chorizo
-
-  **SALADE BONZAÏ** 20 \$
Salade de légumes croquants, tofu grillé mariné au sésame, noix d'acajou au soya, vermicelles de riz frits, aragula et vinaigrette limette et gingembre
-
-  **SALADE CÉSAR AU POULET** 20 \$
Poulet grillé sur romaine, bacon, parmesan, câpres frites, croûtons et vinaigrette césar maison
-
-  **SALADE TIÈDE AU CONFIT DE CANARD** 23 \$
Salade mesclun, canard confit du Lac Brome, pommes, noix de Grenoble, vinaigrette au vinaigre de cidre et sauce au fromage bleu

LES GRILLADES & CIE

-  **LE PORTUGAIS** 21 \$
Poitrine de poulet grillée marinée à la portugaise avec sauce barbecue, servie avec frites et salade de chou
-
- LE FISH & CHIPS** 23 \$
Filet de morue pané à la bière, salade de chou, frites, sauce tartare et mayonnaise
-
- LE MAC'N'CHEESE AU HOMARD** 26 \$
Macaroni sauce à la bisque, fromage, estragon et homard
-
-  **LA PRISE DU JOUR** 28 \$
Poisson du moment servi avec une sauce aux épinards et fines herbes, aragula et salade de mangues
-
- LA BAVETTE** 33 \$
Bœuf Angus de 8 oz dans une marinade secrète, sauce au poivre vert et échalotes, servie avec frites

MENU KIDS!

Une boisson format enfant est incluse.

- MINI POUTINE** 9 \$
Frites, sauce et fromage kouichekouiche de Coaticook
- CROQUETTES DE POULET** 11 \$
Servies avec frites
Extra croquettes (4) +5 \$
- LE BAMBINO** 13 \$
Burger de bœuf 6 oz, fromage cheddar jaune, cornichons, ketchup et moutarde, sur pain brioché

LES DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE** 8 \$
Saveur du moment
-
- LE COUP DE GRÂCE** 9 \$
Brownie chaud servi avec un coulis à la bière et crème glacée à la vanille Coaticook
-
- LE CHÔMEUR** 9 \$
Pouding chômeur maison servi avec crème glacée à la vanille Coaticook



BOUTIQUE

Visitez notre boutique de marchandise au deuxième étage pour découvrir tous nos produits!

TSHIRT BIÈRE	40 \$	LONGSLEEVE CAMIGNON	50 \$
TSHIRT CAMIGNON	35 \$	LONGSLEEVE POINTE	50 \$
CREWNECK CAMIGNON	65 \$	TOTE BAG	35 \$



LE MONSTRE MEMPHRÉ

Même si sa dernière apparition remonte à une vingtaine d'années, le monstre qui sillonne les eaux du lac Memphrémagog demeure très présent dans l'esprit des citoyens. Bien cachée dans les grottes sous-marines de cette étendue d'eau que l'on dit sans fond, la bête aurait l'aspect d'un grand serpent de mer. Depuis de nombreuses générations, on prétend que les Amérindiens vivant sur les rives du lac ne s'y baignaient jamais par crainte d'être dévorés tout rond.

Chaque année, des observateurs témoignent du mouvement anormal des vagues se formant en une large ondulation qui évoque le déplacement d'un gigantesque serpent sous-marin.

Qui sait, peut-être serez-vous le prochain à figurer sur cette prestigieuse liste? Tout ça dépend de ce que vous avez bu!

SUIVEZ-NOUS!

LAMEMPHRE.COM

@MICROLAMEMPHRE