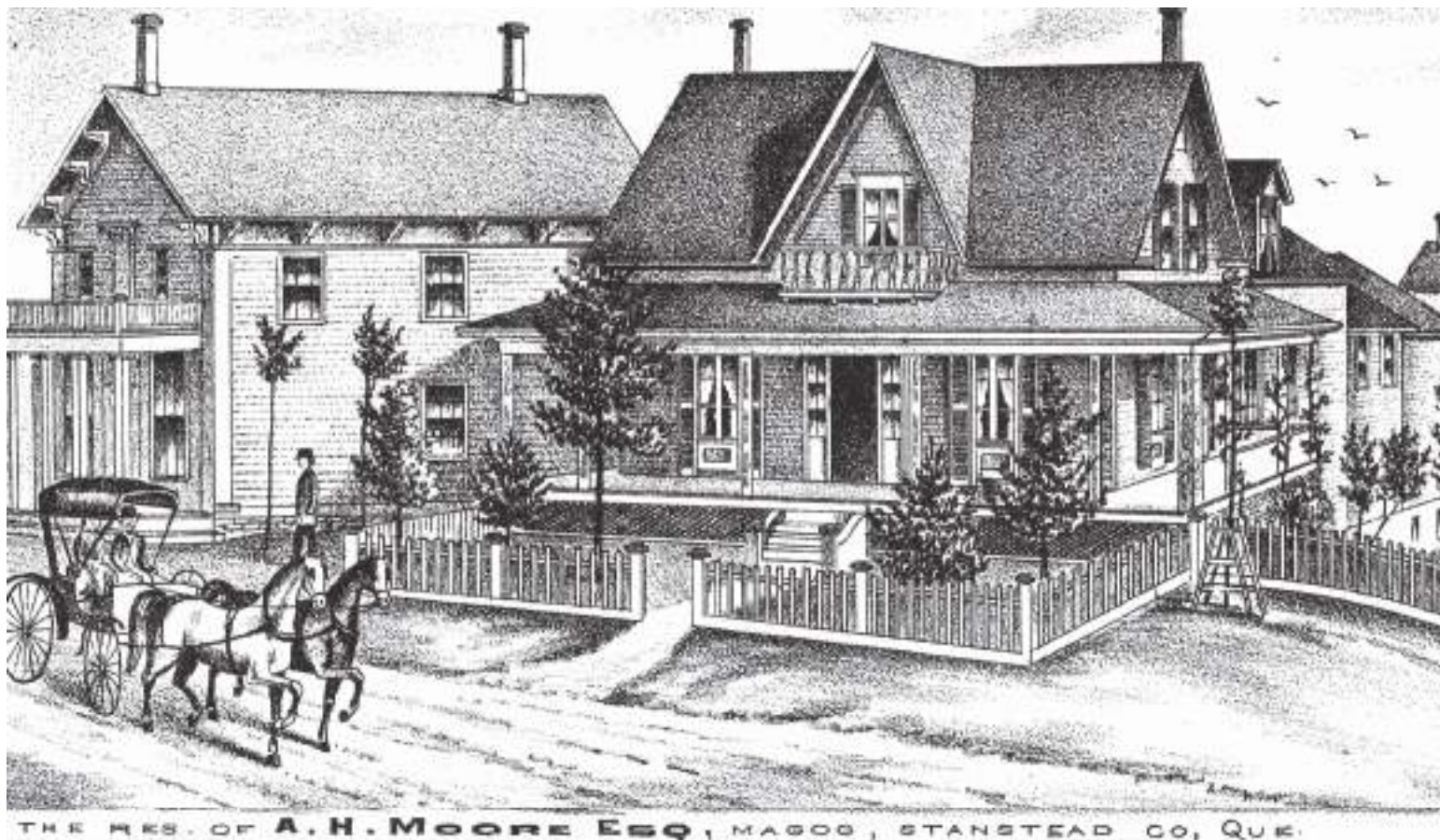




**VOUS
ÊTES
ICI**
(PROFITEZ-EN!)



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

LA MAISON

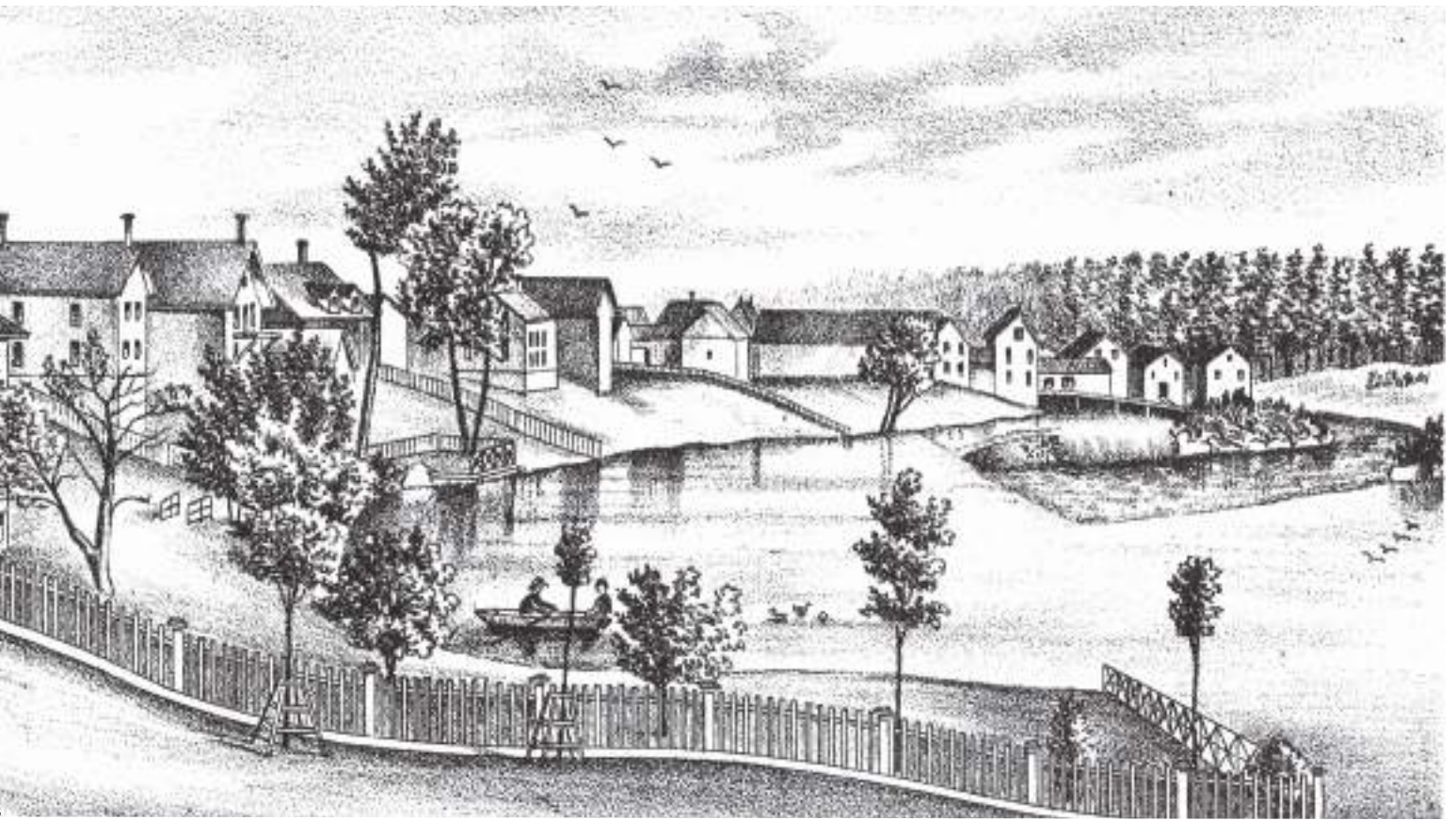
ALVIN — 1850

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 20 ans, chaque jour, nous nous efforçons 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

- ✓ **M'A T'PRENDRE UN TI-FRITE!** 5 \$
Panier de frites avec choix de mayonnaise : barbecue, épicée ou curry-gingembre
-
- ✓ **SALADE DE CHOU** 3 \$
✗ Salade de chou maison
-
- SOUPE DU JOUR** 4 \$
-
- MINI CÉSAR** 5 \$
Romaine, bacon, câpres frites, croûtons et vinaigrette César maison
-
- ✓ **SALADE DU CHEF** 5 \$
✗ Mesclun, légumes du moment et vinaigrette balsamique
-
- ✓ **POÊLÉE DE CHOUX DE BRUXELLES** 5 \$
Choux de Bruxelles rôtis à la dijonnaise et à la bière
-
- ✓ **POÊLON DE MAC'N'CHEESE** 6 \$
Macaroni, sauce gruyère et emmental à la IPA, garni de panko rôti
-
- ✓ **PICKLES FRITS** 6 \$
Cornichons frits servis avec mayonnaise épicée
-
- SOUPE À L'OIGNON BAVAROISE** 7 \$
Soupe à l'oignon gratinée à la bière rousse
-
- ✓ **LA MINI POUTINE** 7 \$
Frites, sauce et fromage kouichkouiche de Coaticook



✓ **NOUNOUNES RINGS** 9 \$
Rondelles d'oignons à la bière

4 AILES DE CANARD 9 \$
Enrobées d'une sauce barbecue à la stout, servies avec trempette au bleu L'Ermitte de St-Benoît-du-Lac

✓ **EL GRATIN** 4 \$
🍷 Gratin de pommes de terre et courge butternut, sauce crémeuse au vin blanc

LA DONALD TREMPE 12 \$
Trepette au gruyère de St-Benoît-du-Lac, cheddar vieilli Coaticook, oignons caramélisés à la bière et bacon, servie avec pain

BOUCHÉES DE MORUE 13 \$
Morceaux de filet de morue frits servis avec mayonnaise épicée

CALMARS FRITS 15 \$
Calmars tendres et croustillants servis avec ketchup de tomates séchées et sauce tartare

L'OKTOBERFEST 15 \$
Saucisses au choix du chef, oignons confits, choucroute, moutarde de Dijon

🍷 **NACHOS GRATINÉS** 18 \$
Mozzarella, olives noires, jalapeños, échalotes vertes, bacon, coriandre, crème sûre, guacamole et salsa

🍷 **LE TARTARE** 19 \$
Tartare de saumon frais et de saumon fumé à l'érable des fumoirs Gosselin, mayonnaise épicée, échalotes, huile d'olive et sauce sriracha, noix d'acajou au soya, coriandre fraîche, servi avec tranches de concombre et croûtons de pain

LES SANDWICHS

Sandwichs servis seuls. Choisissez votre accompagnement!

LE « GROS BEEF »

12 \$

Sandwich à l'effiloché de bœuf, gruyère, champignons et sauce barbecue, sur pain bagnat

NOTRE REUBEN

12 \$

Viande fumée, fromage fontina fumé de St-Benoît-du-Lac, moutarde de Dijon, choucroute, cornichons, oignons marinés, sur pain bagnat

LES BURGERS

Burgers servis seuls. Choisissez votre accompagnement!

LE BAMBINO

8 \$

Petit burger de bœuf 4 oz, cheddar vieilli de Coaticook, mayonnaise et laitue

LE BOSS

10 \$

Burger de bœuf 6 oz, Fontina fumé de St-Benoît-du-Lac, bacon, cornichons, laitue, tomates et sauce micro

📌 #INFLUENCEUR

10 \$

Burger de tofu, pois chiches, haricots rouges, graines de tournesol, cheddar vieilli de Coaticook, laitue, tomates, oignons rouges marinés, mayonnaise épicée et guacamole

LE MONSTRE

12 \$

Burger de bœuf 6 oz, bacon, fromage à la crème, champignons sautés, oignons caramélisés, cornichons, laitue et tomates

LES FONDUES

Toutes nos fondues sont servies avec un bol de pain baguette

GAULOISE

18 \$

Fondue au gruyère, emmental et bière blonde maison

MAGOGOISE

19 \$

Fondue au gruyère, emmental, tomates séchées et pesto

GRIVOISE

20 \$

Fondue au gruyère, emmental, fromage bleu l'Ermitte de St-Benoît-du-lac et porto blanc

EXTRA FONDUE

7 \$

Patates grillées, chorizo, petits cornichons surets, brocoli et quartiers de pommes

+ Salade du chef 5 \$

+ Salade César 5 \$

+ Choux de Bruxelles 5 \$



ême 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!

LES POUTINES


| | |
|--|-------|
|  LA CLASSIQUE | 10 \$ |
| Frites, sauce et fromage kouichekouiche de Coaticook | |
| <hr/> | |
| POUTINE AU CHORIZO | 14 \$ |
| <hr/> | |
| POUTINE À LA VIANDE FUMÉE | 14 \$ |
| <hr/> | |
| POUTINE AU CANARD CONFIT | 16 \$ |
| <hr/> | |

LES EXTRAS

| | | | |
|---------------------------------------|--------|--------------------------------|--------|
| MAYONNAISE AU CHOIX | 1 \$ | FROMAGE L'ERMITE | 2 \$ |
| Épicée, curry-gingembre, barbecue | | | |
| CHORIZO | 4 \$ | FROMAGE MOZZARELLA | 1,5 \$ |
| VIANDE FUMÉE | 5 \$ | FROMAGE CHEDDAR VIEILLI | 2 \$ |
| POULET | 4,5 \$ | FROMAGE FONTINA FUMÉ | 2 \$ |
| CANARD CONFIT | 9 \$ | FROMAGE POUTINE | 1,5 \$ |
| BACON | 3 \$ | PARMESAN | 1 \$ |
| LÉGUMES SAUTÉS | 1,5 \$ | JALAPEÑOS | 1,5 \$ |
| Oignons confits ou champignons sautés | | | |
| | | PAIN SANS GLUTEN | 2 \$ |

LES SALADES

 **SALADE TIÈDE AU CONFIT DE CANARD** 19 \$
Salade mesclun, confit de canard, pommes, noix de Grenoble, vinaigrette au vinaigre de cidre et sauce au bleu L'Ermitte de St-Benoît-du-Lac

 **SALADE BONZAI** 15 \$
Salade de légumes croquants, tofu frit mariné au sésame, noix d'acajou au soya, vermicelles de riz frits, vinaigrette limette, miel et gingembre

 **SALADE CÉSAR AU POULET** 16 \$
Poulet grillé sur romaine, bacon, parmesan, câpres frites, croûtons et vinaigrette césar maison

LES GRILLADES & CIE

LA BAVETTE 28 \$
Bœuf Angus 8 oz dans une marinade secrète, sauce aux trois poivres et échalotes, servie avec frites et petite verdure

OSSO BUCCO 23 \$
Osso bucco de porc servi sur gratin de pomme de terre et courge butternut et choux de Bruxelles rôtis à la dijonnaise à la bière

 **LE SAUMON GRILLÉ** 25 \$
Filet de saumon au gril servi sur patates rattes rôties, roquette, salsa de tomates cerises et mangue

LE FISH & CHIPS 19 \$
Filet de morue pané à la bière, salade de chou, frites, sauce tartare et mayonnaise

 **LE PORTUGAIS** 13 / 16 \$
 Tofu ou poitrine de poulet grillée marinée à la portugaise, servie avec frites et sauce barbecue

LE PÂTÉ DE CHINE 18 \$
Purée de Yukon Gold et de courge musquée, maïs mi-crèmeux et joue de boeuf confite au gras de canard et à la scotch ale

MENU KIDS!

Une boisson format enfant est incluse.

MINI CÉSAR

5 \$

Romaine, bacon, câpres frites, croûtons et vinaigrette césar maison

LE BAMBINO

8 \$

Petit burger de bœuf 4 oz, cheddar vieilli, mayonnaise et laitue

MINI POUTINE

7 \$

Frites, sauce et fromage kouichekouiche de Coaticook

CROQUETTES DE POULET

7 \$

Servies avec frites

LES DESSERTS

GÂTO Ô CÂROTTES

6 \$

Gâteau aux carottes maison et glaçage au fromage à la crème

LE COUP DE GRÂCE

8 \$

Brownie chaud servi avec un coulis à la bière et crème glacée à la vanille Coaticook

LE CHÔMEUR

8 \$

Pouding chômeur maison servi avec crème glacée à la vanille Coaticook

CHURRO À LA MODE

5 \$

Beignet churro sucre et cannelle servi avec crème glacée à la vanille Coaticook

