

♂ = provient d'un membre producteur de notre coop

♀ = provient du terroir de Bellechasse

✓VG = convient au régime végétarien

## Sur l'ardoise

Toutes nos ardoises sont servies avec pain maison, beurre et marinades du moment. Faire un choix d'ingrédients parmi ceux proposés ci-dessous.

Ardoise 3 ingrédients	9,80 \$
Ardoise 5 ingrédients	15,50 \$
Ardoise 7 ingrédients	20,15 \$
La totale (au choix du chef, 10 ingrédients)	28,75 \$

### Ingrédients

- A- Beurre composé maison, avec un extra pain maison ✓VG
- B- Coppa (Les élevages Turlo♀)
- C- Fromage en grains mariné ✓VG (Fromagerie du terroir de Bellechasse♀)
- D- Mousse de foie de volaille, Gelée de Portageur (Ferme Manche de pelle , Le Ricaneux ♀)
- E- Noix épicées
- F- Olives marinées aux herbes ✓VG (Herboristerie La Maria)
- G- Œufs marinés à la bière (2) ✓VG
- H- Pastrami (Abattoir/Boucherie de Buckland♀)
- I- Rillettes maison de porc (Ferme Manche de Pelle , Élevages Turlo♀)
- J- Salade du moment
- K- Saucisson de bœuf angus (Ferme du Vieux chemin )
- L- Saucisson au Ricaneux ( Les élevages Turlo, Le Ricaneux) ♀
- M- Tomme du Maréchal ✓VG (Chèvrerie du Buckland )
- N- Tresse salée ✓VG (Fromagerie du terroir de Bellechasse ♀✓VG)
- O- Ingrédient du mois

Ma cuisine est simple et de saison. Le menu est conçu dans un souci de consommation locale. Pour une vraie cuisine bellechassoise! Sachez que vous participez ici à la vitalité économique de notre belle région!