

Entrée:

Escargots tomates, chorizo et prosciutto <i>Escargots, tomates, chorizo, prosciutto, herbes de provence</i>	13
Fondue de fromages du Québec <i>Fromages du québec, amandes effilochées, poires caramélisées salade d'aragula vinaigrette Xérès,miel et citron</i>	9
Tataki de cerf de St-Jean-de Brébeuf et sauce vierge <i>Médaille de cerf saisi et tranché servi avec sauce vierge et charcuteries sauce vierge: sauge, romarin, chorizo, salami hongrois, champignons</i>	15
Potage du Moment <i>Potage de légumes du jardin</i>	4
Gravlax de saumon agrumes et Érable <i>Saumon du Pacifique, orange, pamplemousse, Sirop d'érable Biodélice</i>	14
Salade Asiatique <i>Romaine, Aragula,soya, miel, poivron rouge, beurre d'arachide</i>	6
Carpaccio de betterave jaune et sauce Vierge <i>Tranches de betterave jaune, betterave de Chioggia, Sauce vierge, tomates, échalotes françaises, ciboulette, estragon et ail</i>	6
Poutine de Canard confit du Lac Brôme <i>Juliennes de pomme de terre, sauce au poivre, canard confit fromage cheddar Perron 2 ans</i>	12
Le Gourmand de la Bonne Mine <i>Fondue de fromage, Tataki de cerf et Gravlax</i>	17

Spécial du Mercredi, Jeudi, Vendredi

Côtes Levées Bonne Mine 24\$

Bavette Janole 8oz 24\$

Côte de Bouvillon Janole 29\$

Servi avec un 12 oz de Bière

ou

Un verre de vin

Pâtes aux champignons sauvages	15
<i>Pâte du moment, sauce à base de fond maison, crème et parmesan Shiitakes, Pleurotes et Aragula</i>	
Pâtes au fruits de mer	17
<i>Pâte du moment, sauce crémeuse à base de fumet maison Poivrons doux, Aragula, parmesan</i>	
Risotto du chef	18
<i>Riz Arborio, fond maison, parmesan Pour la saveur du moment demandez à votre serveur!!</i>	
Médailon de Porc du Québec sauce Porto	21
<i>Médailon de porc, sauce porto et romarin, Purée de céleri-rave et pomme de terre, légumes du jardin</i>	
Poitrine de canard du Lac Brôme petits fruits et Vodka	29
<i>Poitrine de canard du lac Brôme, émulsion de petits fruits et vodka Purée de céleri-rave et pomme de terre, légumes du jardin</i>	
Jarret d'agneau Braisé au miel et orange	28
<i>Jarret avant d'agneau braisé sauce miel et orange Purée de céleri-rave et pomme de terre, légumes du jardin</i>	
Pavé de saumon du Pacifique salsa de mandarines	24
<i>Pavé de saumon 6oz du pacifique, salsa mandarines, tomates, poivrons verts, coriandre, échalotes françaises Riz et légumes du jardin</i>	
Joue de Boeuf Braisée à la St-Ambroise Noire	23
<i>Joue de boeuf, bière noire, légumes racines, pomme de terre bleue</i>	
Salade de Poulet Grillée	15
<i>Romaine, Aragula, poivrons doux, betterave de Chioggia et sauce vierge Amandes grillées et oignons rouges</i>	
Salade de Saumon Grillé	18
<i>Pavé de saumon grillé, vinaigrette Asiatique (*beurre d'arachide) Poivrons doux, betterave de Chioggia</i>	
Filet mignon de boeuf Angus AA	32
<i>Filet 6oz de boeuf Angus AA, sauce au poivre, tombée de champignons Purée de céleri-rave et pomme de terre, légumes du jardin</i>	
Terre et Mer	41
<i>Filet 6oz de boeuf Angus AA, sauce au poivre, 1 crevette géante Purée de céleri-rave et pomme de terre, légumes du jardin</i>	
Filet Mignon Spécial Bonne Mine	41
<i>Filet 6oz de boeuf Angus AA, sauce au poivre Une escalope de foie gras de chez Rougié Purée de céleri-rave et pomme de terre, légumes du jardin</i>	