

Plats soirée

63\$ par personne

La tartiflette

Un heureux mélange de pommes de terre, de lardons, de vin blanc et de crème surmonté de fromage à la pâte bien coulante. Du bonheur sur commande.

Notre secret ? Nous utilisons les pommes de terres de la ferme les Couleurs de la terre, les meilleures au monde.

Cassoulet

L'autre plat signature du Sacristain préparé sur deux jours avant le repas.

- Toulousain, avec de l'épaule de porc et des saucisses de... Toulouse.

- Au canard : extra 10 \$

- À l'agneau : extra 10 \$

-

Pâtes

- Lasagne à la viande

- Lasagne aux quatre fromages

- Spaghetti carbonara

- Spaghetti à la sauce ragu

- Fettucini aux champignons sauvages

- Fettucini à la saucisse italienne, au vin blanc et à la tomate séchée

Risotto

Nous faisons le risotto au moment du service avec un vrai riz à grain court italien, un bouillon fait maison et le terminons avec du beurre et de l'authentique parmigiano reggiano.

Version milanaise, parfumé au vin blanc et au safran

Aux champignons sauvages et de Paris

Aux fruits de mer

Crêpes

Nos fameuses crêpes bretonnes en habit de soirée

- La fruits de mer : pétoncles, crevettes, vin blanc, sauce à la crème.

- Blini : mousse de saumon fumé, câpres et zestes de citron

- Poulet à la Kiev : poulet, parmesan et épinards en sauce

- Champignon sauvages, dans une onctueuse sauce au fromage bleu et à la sauge

Poulet

- Poulet à la crème, avec ou sans champignons
- Poulet aux olives, avec ail, tomates et herbes de provence
- Coq au vin
- Poulet cacciatore, des légumes de saison et une belle sauce veloutée
- Poulet au parmesan, à la sauce tomate maison et au basilic

Porc

- Filets de porc braisés à la courge et à la sauge
- Porc aux champignons
- Filets de porc rôtis à la moutarde
- Rôti de longe de porc à l'ail et au romarin
- Épaule de porc en ragoût d'automne
- Filets rôtis aux pommes et à l'érable

Boeuf

- Boeuf bourguignon
- Boeuf à la bière
- Pot au feu classique de Grand-mère
- Boeuf stroganoff

Poisson

- Saumon au beurre blanc (extra 5 \$ par convive)
- Bouillabaisse (extra 5 \$ par convive)
- Fricassée de fruits de mer au vin blanc (extra 5 \$ par convive)

Brunch pour les groupes 50\$ par personne

Le brunch est composé de :

- Tartiflette
- Pain frais
- Mousse de saumon fumé
- Crêpes bretonnes
- Oeufs
- Confiture maison
- Végépâté
- Fromage
- Salade et fruits frais
- Notre sélection de desserts
- Thé et café à volonté