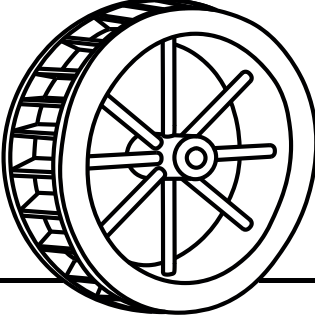


Le

**OLD  MILL**

---

1849

# ENTRÉES

<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>5</b>	<b>PILONS DE CANARD DU LAC BROME</b>	<b>12</b>
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> Verdure du moment, pommes, miel et croûtons maison	<b>9</b>	Six pilons de canard préparés à la perfection par notre chef, sauce miel et ail, graines de sésame	
<b>SOUPE À L'OIGNON AU VIN ROUGE</b> Mijotée dans un bouillon fait maison, croûtons et fromage	<b>10</b>	<b>PANIER D'AILES DE POULET</b>	<b>12/18</b>
<b>SALADE CÉSAR DES CANTONS</b> Bacon, croûtons, parmesan, vinaigrette César du chef sur laitue des Jardins du Canton	<b>10</b>	8 ou 12 ailes de poulet Buffalo et trempette ranch maison	
<b>TREMPETTE AUX ÉPINARDS</b> Cocotte servie avec miche de pain maison style pretzel	<b>10</b>	<b>COCKTAIL DE CREVETTES</b>	<b>15</b>
<b>CALMARS FRITS À LA BIÈRE DE FARNHAM</b>	<b>12</b>	Crevettes avec sauce maison	
Panure à la bière blonde et trempette maison		<b>FRICADELLES CROUSTILLANTES</b>	<b>16</b>
		Boulettes de poulet, prosciutto et fromage de chèvre servies avec sauce crémeuse au parmesan et champignons	

# PLATS PRINCIPAUX

<b>SPÉCIAL DE LA SEMAINE</b> Demandez à votre serveur·se	--	<b>SALADE DE BETTERAVE</b> Betterave rouge et jaune, fromage chèvre, amandes, laitue avec vinaigrette miel et dijon	16
<b>TARTARE DU WEEK-END</b> Tartare de boeuf avec choix de sauces	--	<b>MAC N'CHEESE</b> Pure décadence de macaronis, fromages des Cantons, bacon, champignons, échalotes françaises et vin blanc du Domaine du Ridge	17
<b>POULET CROQUANT CARAMÉLISÉ</b> Poulet de grain, sésame et zeste d'orange avec riz sauvage et légumes	14	<b>PIZZA MARGHERITA</b> Pâte fraîche du patron, sauce tomate, fromage des Cantons, tomates, ail, basilic et huile d'olive	15
<b>PÂTES ROSÉES</b> Farfalles, sauce maison, roquette et parmesan	14	<b>PIZZA PROSCIUTTO</b> Pâte fraîche du patron, sauce tomate, fromages des Cantons, roquette, olives kalamata et huile d'olive	18
<b>BURGER DE POULET</b> Poulet croustillant, laitue, tomate, mayonnaise maison miel et Dijon servi avec rondelles d'oignons	15	<b>POISSON POÊLÉ</b> Morue, riz et salsa de tomates séchées et câpres	20
<b>SUB CLASSIQUE AU BOEUF</b> Tranches fines de bœuf, saucisson, champignons, tomates, oignons, épinards, laitue, mayonnaise et fromage fondu servi avec chips maison	15	<b>CÔTES LEVÉES À LA BIÈRE</b> Braisées à la bière de Farnham, sauce miel et ail accompagnées de salade de chou et salade de pommes de terre maison	24
<b>POUTINE OLD MILL</b> Sauce maison et fromage en grains de La Chaudière, choix de boeuf braisé, pilons de canard ou bacon *poulet croquant extra 3\$	16	<b>ONGLET MARINÉ</b> Bœuf mariné, quartiers de pomme de terre, légumes de saison	24
<b>SALADE CÉSAR AU POULET</b> Bacon, croûtons, parmesan, vinaigrette César du chef sur laitue des Jardins du Canton, poitrine de poulet marinée et grillée	16	<b>CÔTELETTES DE PORC</b> Purée de pomme de terre, chutney aux pommes et canneberges	26
<b>BURGER OLD MILL</b> Cheddar fort de La Chaudière, bacon, tomate, laitue, cornichon, champignons et sauce BBQ du Chef, accompagné de frites ou salade	16	<b>CÔTE DE BOEUF ET CREVETTES</b> Beurre à l'ail et légumes du marché	35
<b>BOEUF BOURGUIGNON</b> Recette traditionnelle, bœuf, bacon, navet, pommes de terre, oignons et sa brioche au beurre fait maison	16	<b>THE "TOMAHAWK" À PARTAGER*</b> Tomahawk de bœuf de première qualité servi avec beurre à l'ail maison, champignons sautés et pommes de terre grelots *Sur réservation seulement	--
<b>GNOCCHIS</b> Garnis de champignons, oignons, canneberges et huile d'olive dans une sauce légèrement crémeuse au fromage bleu et roubine	16		

# BIÈRES DE MICROS

## EN CANETTE

<b>12</b> Blanche de blé allemande - Brasserie Farnham	<b>7</b>	<b>TA MOINS FORTE</b> Session NEIPA - Brasserie Lagabière	<b>7</b>
<b>26</b> Ale brune britannique - Brasserie Farnham	<b>7</b>	<b>TA MEILLEURE</b> Northest India Pale Ale- Brasserie Lagabière	<b>7</b>
<b>35</b> Bitter Ale britannique - Brasserie Farnham	<b>7</b>	<b>TA PLUS MEILLEURE</b> Double NEIPA Pêches et fruits de la passion- Brasserie Lagabière	<b>7</b>

## EN FÛT

<b>OLD MILL 1849</b> Blonde - Brasserie Farnham	<b>5 / 7 / 18</b>	<b>FARNHAM 58</b> IPA américaine	<b>5 / 7 / 18</b>
<b>FARNHAM 27</b> Blonde d'inspiration européenne	<b>5 / 7 / 18</b>		

# VINS LOCAUX

## VINS BLANCS

<b>VENT D'OUEST</b> Domaine du Ridge à Saint-Armand	<b>7 / 28</b>
<b>BRESSOC</b> Domaine Bresee à Sutton	<b>28</b>
<b>VIDAL</b> Val Caudalies à Dunham	<b>30</b>
<b>LE STANBRIDGE</b> Domaine du Ridge à Saint-Armand	<b>7.5 / 32</b>
<b>CHARDONNAY</b> Union Libre à Dunham	<b>36</b>

## VIN ROSÉ

<b>CHAMPS DE FLORENCE</b> Domaine du Ridge à Saint-Armand <i>«Le rosé québécois le plus vendu à la SAQ»</i>	<b>7 / 28</b>
---	---------------

## CIDRE MOUSSEUX

<b>CIDRE MOUSSEUX</b> Union Libre à Dunham	<b>30</b>
---	-----------

## VINS ROUGES

<b>CLOS DU MARÉCHAL</b> Domaine du Ridge à Saint-Armand	<b>7 / 28</b>
<b>L'ORPAILLEUR ROUGE</b> L'Orpailleur à Dunham	<b>28</b>
<b>LE BÂTONNIER</b> Domaine du Ridge à Saint-Armand	<b>8 / 32</b>
<b>BARRICATO</b> Vignoble Gagliano à Dunham	<b>34</b>
<b>MARQUETTE RÉSERVE</b> Château de cartes à Dunham	<b>40</b>

## MÉTHODE TRADITIONNELLE

<b>BERTHELOT-PARADIS</b> Domaine du Ridge à Saint-Armand	<b>12.5 / 50</b>
---	------------------

# THÉS / TISANES

Demandez notre vaste sélection de thés et tisanes

## CAFÉS

ESPRESSO	2.75	MOKA	3.50
ALLONGÉ	2.75	LATTE	3.75
MACCHIATO	3.00	FLAT WHITE	4.50
CAPPUCCINO	3.50	BOL DE CAFÉ AU LAIT	6.00
MOKACCINO	3.50		

## DESSERTS

<b>DESSERT DE LA SEMAINE</b> Demandez quel délice a préparé notre chef	-	<b>KEY LIME PIE</b> Recette maison concoctée par notre chef Susan	6
<b>TARTE AU SIROP D'ÉRABLE ET SA GLACE À LA VANILLE</b> Sucreries de l'érable à Dunham	6	<b>DÉLICE EN POT MASON</b> Fait avec amour par la patronne	6
<b>BROWNIE - LA BRIQUE</b> Simplement «le meilleur du bon»	6		