

# Entrées exquis

Potage du jour  
Soupe à l'oignon gratinée avec emmental suisse  
Mousse de foie de volaille et confit d'oignons  
Ailes de poulet au citron et romarin (6)  
Saucisses italiennes à l'huile d'olive et aux herbes fraîches  
Crevettes nordiques et leur avocat  
Crevettes grillées, marinées dans une sauce poivron rouge doux  
Feuilleté de chèvre sur coulis de tomate et de roquette  
Fantaisie de crevettes won ton, accompagnées d'une sauce cocktail  
Calmars panés au four  
Salade mixte du jardin  
Salade de bébés épinards avec fraises, sauce à l'érable  
Panier de bruschetta maison (6 ou 12)  
Salade César  
Fondue de brie au pesto et noix de pin  
Caprese « Mozzarella di Bufala Campana »  
Côtes levées au Jack Daniel's et sirop d'érable

**Nachos Nelson** Nachos de maïs biologique, salsa de canneberges, gratinés de cheddar, mozzarella et parmesan, accompagnés de crème sure.

# Salades savoureuses

## Chef

Jambon, fromage, émincé de poitrine de poulet, oeuf, tomate, julienne de carotte, concombre, olives noires Kalamata, sur mélange de laitues.

## Assiette fruitée

Melons, banane, raisins, orange, pomme et autres fruits frais de saison, avec choix de yogourt léger, fromage cottage ou glace à la vanille.

## Estivale

Tranches de filet de porc, fromage feta, melon d'eau, concombre, céleri, oignon rouge, petits fruits, vinaigrette aux agrumes et kiwi, sauce tzatziki.

## Cartier

Pâtes, épinards, mangue, avocat, tomates séchées, pesto, tomate, olives noires Kalamata, parmesan, servie tiède.

## Jules-César

Émincé de poitrine de poulet, parmesan, câpres, croûtons à l'ail, sur laitue romaine.

## Asiatique

Mélange de laitues, fèves germées, mandarine, pois mange-tout, poivron rouge, nouilles chinoises, gingembre mariné, vinaigrette au sésame.

**Avec émincé de poitrine de poulet**

**Avec crevettes**

## La « Bet » divine

Duo de betteraves au four, copeaux de parmesan, noix de pin, agrumes, oignon, petits fruits, endive, vinaigrette balsamique aux framboises, mélange de laitues.

## Éventail de poissons fumés à l'érable

Saumon fumé à chaud, thon ahi du Pacifique, espadon du golfe du Mexique, roquette, légumes marinés et copeaux de parmesan.

## Soleil Soleil

Émincé de poitrine de poulet, fraises, orange, sauce parfumée à l'orange et à la mangue sur mélange de laitues.

## Saumon frais

Saumon frais de l'Atlantique, poivron rouge, pois mange-tout, julienne de poireaux, limette et graines de sésame noires, sur un nid de vermicelles de riz parfumé à l'ail, à l'aneth et à la coriandre.

## Gravlax de thon blanc parfumé aux agrumes, accompagné de sa salade

Mélange de laitues, pois gourmands, pomme de terre ratte, tomate, œufs durs, olives noires Kalamata, vinaigrette maison.



# Crêpes incomparables

## Nelson

Pâte de froment, mélange maison de pomme et sucre, cannelle, bacon, fromages cheddar et mozzarella, sirop d'érable.

## Forestière

Pâte de froment, champignons de Paris, portobello et pleurotes sautés à l'ail, fromages brie et parmesan, sauce poulet.

## Newburg

Pâte de froment, sauce Newburg, homard, langoustines, crevettes, pétoncles, fromages cheddar et mozzarella.

## Diva

Pâte de froment, émincé de poitrine de poulet, brocoli, fromages cheddar et mozzarella, sauce poulet.

## Argenteuil

Pâte de maïs et sésame, asperges, jambon, fromages cheddar et mozzarella, sauce Nelson.

## Basilico

Pâte de froment et tomate, émincé de poitrine de poulet, pesto, fromages cheddar, mozzarella et parmesan, sauce genovese.

## Florentine

Pâte de froment et épinards, jambon, épinards, sauce béchamel, fromages brie et parmesan.

## Du Jardin

Pâte de maïs et sésame, légumes du jardin, basilic frais, olives noires Kalamata, fromages cheddar, mozzarella et chèvre.

## Montcalm

Pâte de froment, salami calabrais, oignon rouge, fromages cheddar et mozzarella, sauce tomate.

## Blanquette de veau

Pâte de froment, blanquette de veau, oignon perlé, céleri, carotte, champignons de Paris, fromages cheddar et mozzarella, dans une sauce crème au vin blanc.

## Filet de porc

Pâte de froment, tranches de filet de porc, tomate fraîche, oignon rouge, olives noires Kalamata, fromages cheddar, mozzarella, feta et sauce tzatziki.

## Râble de lapin

Pâte de froment, râble de lapin, champignons de Paris, portobello et pleurotes, fromages cheddar et mozzarella, dans une sauce moutarde et crème au vin blanc.

## Aiguillettes de canard confites du Lac Brome

Pâte de froment, aiguillettes de canard du Lac Brome, fromages cheddar et mozzarella, sauce crème aux poireaux, canneberges et orange.

# Petit déjeuner

Les samedis, dimanches et lundis fériés, dès 10 h, au son d'un ensemble jazz pop.

*Nos Chèques-Cadeaux... un plaisir à offrir!*



VISA



Ce sont les cartes que nous acceptons.

Taxes et service en sus (achat minimum de 10 \$)



# Pizzas si si si !

## Américaine

Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons, fromages cheddar, mozzarella et parmesan.

## Gamberi

Crevettes marinées à l'aneth, à l'ail et au vin blanc, sauce Nelson, fromages cheddar, mozzarella et parmesan.

## Charcutière

Sauce tomate, pepperoni, viande fumée, saucisse italienne, fromages cheddar et mozzarella.

## Du Marché

Sauce tomate, légumes du jardin, olives noires Kalamata, artichaut, ail, pesto, fromages cheddar, mozzarella et parmesan.

## Italienne

Sauce tomate, tomates cerises, basilic frais, fromages cheddar, mozzarella et parmesan.

## Tex-Mex

Poitrine de poulet, haricots rouges, tomate, piment fort broyé, crème sure, fromages cheddar, mozzarella et parmesan.

## Quatre Fromages

Sauce Nelson, fromages chèvre, cheddar, mozzarella et parmesan.

## Aux 2 saumons

Sauce béchamel, ricotta, saumon fumé sockeye, saumon frais de l'Atlantique, oignon rouge, câpres, fromages cheddar et mozzarella, parsemée de roquette.

# Et encore...

## Lasagne de saumon frais au gratin

Saumon de l'Atlantique, épinards, dans une sauce béchamel, fromages cheddar, mozzarella et parmesan.

## Cannellonis au four maison

Pâtes aux oeufs farcies de porc, capicollo, veau et fromage ricotta, nappées d'une sauce à la tomate, le tout gratiné aux fromages cheddar, mozzarella et parmesan.

## Aubergine al forno

Aubergine, sauce tomate, fromages cheddar, mozzarella et parmesan, cuite au four.

## Osso bucco « Pièce de choix » 300 g

Jarret de veau, sauce demi-glace tomatée, servi avec pâtes cacio e pepe et petits légumes.

## Sandwich à la côte de boeuf et son jus

Rôti de côtes de boeuf cuit à point, tranché mince, servi sur pain parisien avec trempette de jus de viande, accompagné de pommes de terre rôties.

## Côtes levées au Jack Daniel's et sirop d'érable

Servies avec salade de chou, pommes de terre rôties, sauce au whisky et sirop d'érable du Québec.

## Assiette de fromages du Québec

Servie avec amandes, canneberges et abricots séchés.

## ATTENTION AUX ALLERGIES :

Malgré nos efforts, nos plats peuvent avoir été en contact avec des noix ou d'autres allergènes.

Obtenez notre carte privilège qui vous donnera droit

à un **rabais de 15 %** les midis du lundi au vendredi \*

Procurez-vous notre carte privilège, disponible sur notre site internet seulement.

\*À l'exception des jours fériés. Non valable sur les boissons alcoolisées. Pour plus d'information, consultez notre site internet à [www.jardinnelson.com](http://www.jardinnelson.com)