



# CHEZ MA GROSSE TRUIE CHÈRIE

## MENU TEMPS DES SUCRES

### • ENTRÉES •

#### **La salade de fenouil et d'endives braisées au sirop d'érable**

Vinaigrette à l'érable faite de vinaigre de cidre de pommes, saumon de l'Atlantique fumé dans notre fumoir  
**15\$**

#### **La soupe de La Truie**

Soupe aux oignons caramélisés et à la bière Griffon Rousse, sirop d'érable, lard fumé, haricots blancs, croutons gratinés au fromage 14 Arpents de la Fromagerie Médard.  
**10\$**

#### **Foie gras poêlé des Sucres**

Deux escalopes de foie gras poêlées, gastrique au Sortilège (Whisky à l'érable) Quenelle de beurre d'érable, copeaux de sucre d'érable, crêpe roulée au sirop  
**26\$**

### • PLATS •

#### **Pâté chinois façon Cabane de La Truie**

Joues et jarret de porcs effilochés à l'érable, viande de porc hachée, blé d'inde en crème maison, Fromage Oka de l'Abbaye, purée de pommes de terre, tranche de bacon confite à l'érable  
**25\$**

#### **Côtes levées à l'érable**

Côtes levées de porc à l'érable fumées dans notre fumoir artisanal, sauce BBQ fumée, Frites au parmesan, mayonnaise au bacon et érable, Salade de choux rouge braisé et vinaigrette crémeuse à l'érable.  
Demie portion : **28\$** / Portion complété : **36\$**

#### **Jambon fumé et laqué à l'érable**

Sauce au romarin et à l'érable, écrasé de pommes de terre, légumes racines braisés à l'érable, Fèves au lard maison  
**29\$**

#### **Poutine du Temps des Sucres**

Frites, effiloché de jambon fumé et laqué à l'érable, sauce au romarin et à l'érable, fromage en grains de la fromagerie St-Guillaume, fèves au lard maison  
**23\$**

### • DESSERT •

Crème brûlée à l'érable **8\$**

Pudding chômeur à la bière Griffon Rousse et à l'érable,  
Crème glacée au foie gras et érable, caramel au beurre salé **10\$**

Sundae à l'érable , copeaux de sucre d'érable, Sucre à la crème, chantilly **10\$**

