

Notre carte pour l'hiver 2009-2010

Les entrées froides

La salade César	5.20
La salade maison	5.90
La salade au cantaloup, <i>au prosciutto</i> ,	7.80
Les moules marinées et sauce tartare	5.90
La terrine du jour <i>et sa garniture régionale</i>	6.90
Le Carpaccio de bison	7.90



Les entrées chaudes

Le Potage du jour	3.90
La soupe aux moules et carry	4.60
Les moules au beurre d'ail	5.40
Les Escargots en coquille	5.80
Les Escargots à la gantoise	6.20
Les Moules à la gantoise	6.20
La Petite « <i>Raclette champêtre</i> » à l'Ardennaise.	5.90
La mini casserole de Moules (<i>marinières</i>)	6.90
Le chèvre tiède » <i>flambé au Calvados et petits fruits</i>	8.90
Les crevettes « <i>Cheval Bleu</i> » (<i>sauce crème tomate, ail</i>)	11.80



Les Saucisses et les boudins (*servies avec frites et garniture*)

Le solo

Le boudin noir	10.50
Le boudin blanc	10.50
La saucisse de Bison	10.50
La saucisse à la bière trappiste	10.50
<u>Le Duo</u> (2 saucisses ou deux boudins)	
Boudin noir, boudin blanc, saucisse de bison ou à la bière	15.20

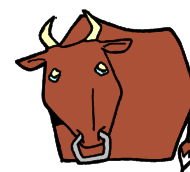


Garniture au choix : salade, compote de pommes, choux rouges braisés ou légumes frais variés.



Les viandes

Le steak frites 6 oz	
nature (avec salade)	15.90
Sauce Archiduc (crème champignons)	17.50
Sauce Blackwell (piccalili)	17.50
Sauce au roquefort	17.50
Flambé au Cognac (sauce poivre vert à la crème)	18.80
La bavette de bœuf	18.20
de bison	19.80
(sauce à l'échalote et vin rouge,)	
Les carbonades à la flamande	
(boeuf braisé à l'Ecossaise de l'Alchimiste)	16.90
Les Moules casserole (1.100kg)	
A la Bruxelloise (aux petits légumes)	16.95
Moules Marinières (légumes et vin blanc)	17.95
A la crème d'ail (crème et ail, recette maison)	17.95
A la Dijonnaise (crème, moutarde de dijon)	17.95
Au Carry (carry, crème, échalotes)	17.95
A la Provençale (poivrons, tomates, aubergines, ail..)	17.95
A la Flamande (poireaux, lardons, crème)	17.95
Moules Poulette (champignons, bacon, crème)	18.50
A la bière (bière, tomates, échalotes)	18.50
Au Pastis (pastis, coriandre, tomates)	18.50
A la Lanaudoise (sirop d'érable, tomates, fleur d'ail, libertin)	19.50
.....et bien d'autres.....	
Le Suprême de Poulet à la sauce Archiduc	16.90
Le Duo de Cuisses Confites (1 cuisse de pintade (et une cuisse de canard, sauce poivre et porto)	24.50
La Lapin aux pruneaux et à la bière	18.30
La langue de bison à la sauce de madère et champignons	19.00
La Cassolette de Poisson et de Fruits de Mer	19.80
La Souris d'agneau confite	19.80
Le Filet de Morue , sauce dijonnaise.	19.80



Tous les plats principaux sont servis au choix avec
frites « belges », purée de pommes de terre ou salade.
Produits du terroir lanaudois et spécialités belges.
Licence complète, grand choix de vins et plus de 75 différentes bières belges.
Ouvert tous les soirs, à partir de 18 heures du 24 juin au 1er septembre 2008.
Terrasse couverte avec moustiquaires
Carte de desserts et cafés spéciaux.

LE CHEVAL BLEU,
414, Route 343,
Saint-Alphonse-Rodriguez
J0K1W0 (Qc)
www.lechevalbleu.com
info@lechevalbleu.com
Tél. : 450.883.3080
1.866.883.3080
Fax : 450.883.3443

Taxes et service en supplément.