

EDGAR HYPERLODGE

FOURNISSEURS LOCAUX



VOLAILE AUX GRAINS DORÉS



BRIN NATURE



LES CHAPEAUX GOURMANDS



QUALIFRAICHE ST-ARNAUD



FROMAGERIE SUMMUM



RÉCOLTE DES CANTONS



VIANDES CHICOINE



JO GROS DARD



ROUGE CAPSI



FROMAGERIE ST-BENOIT-DU-LAC



CANARD DU LAC BROME



ILS EN FUMENT DU BON



LA POCHE BLEUE

*Ardoise
du moment*

MINI POGO À FÉLIX - 16\$

Trois mini pogo à la saucisse « Ils en Fument du Bon », servis avec frites et sauce dijonnaise.

PAPARDELLES AU CANARD CONFIT - 28\$

Pappardelles au canard confit, glace tomatée et romarin. Tomates cerises, épinards et olives Kalamata.

CARPACCIO DE BETTERAVE AU FROMAGE DE CHÈVRE - 16\$

Carpaccio de betteraves chioggia marinés, salade de betteraves jaunes, morceaux de fromage de chèvre, pacanes caramélisées à l'érable, gel de betteraves, sauce tartare et mousse de betterave.

CREVETTES BANG BANG - 17\$

Crevettes panées à la noix de coco, sur nid de salade, mousse de betterave et pousses. Servies avec Carottes, chou rouge et fèves germées.

TARTARE D'ASPERGE - 15\$


Tartare d'asperge, sauce aioli à l'ail confit, mousse de chou rouge, pistaches et buffalo. Servi avec chip de egg-roll


GOLGEN CLUB - 26\$

Le légendaire Golden Club est de retour pour le mois de mai. On s'ennuyait de cet extravagant sandwich 3 étages composé d'une poitrine de poulet, de fromage brie, de laitue, de tomates fraîches et de croustillant bacon. Sans oublier la mayo ! Servi avec frites ou salade verte.

POUTINE DE CHAMPIGNONS LA FERME FORTUNA - PETITE 20\$ / GRANDE - 24\$

Amateurs de champignons, vous serez régalés : Crinière de Lion, Pleurote Bleue et de Paries. En plus d'oignons caramélisés de sauce à poutine et d'un filet de sauce buffalo.

 Option convenant aux personnes intolérantes au gluten disponible sur demande

 Convient aux personnes intolérantes aux produits laitiers

*Merci de toujours mentionner votre condition à votre serveur.

ENTRÉES

FRITES MAISON - 6\$ - 10\$

Frites maison

SOUPE DU JOUR - 6\$

Selon l'humeur du chef

CORNICHONS FRITS - 14,50\$

Assiette de cornichons frits, assaisonnés de crème sûre à la lime et de sauce Buffalo. Garnis d'une salade de piments probianos marinés.

AILES DE POULET - 27,50\$

1 lb. d'ailes de poulet de la Volailles aux grains dorés, servies avec des frites style maison et de la crème sure.

Choix de sauce: BBQ ou Buffalo.

RILLETES DE SAUMON - 19\$

La rillettes de saumon au pamplemousse, soya et érable, avec des chips de topinambours et mousse de choux rouge.

BÂTONNETS DE FROMAGE - 17\$

Fromage en grains pané et frit rehaussé par une sauce tomate aux poivrons grillés et pesto. Servi avec et un savoureux pico de gallo.

TATAKI DE THON - 19\$

Tataki de thon sur salade de choux de Bruxelles, radis melon et carottes; sauce wafu et mousse de marinade de betterave.

LE NACHO EDGAR - 26\$

Chips de maïs, fromage râpé, pico de gallo, olives tranchées, piments bananes marinés et sauce au fromage. Servi avec salsa, quacamole, crème sure et fromage fondant. Agrémentez le tout : d'une portion d'effiloché de canard pour 9\$ ou d'une poitrine de poulet grillée pour 8\$.

**Traiteur
Chef à
domicile**

RÉSERVEZ POUR TOUTES VOS
OCCASIONS!
veroniqueph@edgarhyperlodge.com

PLATS RÉCONFORTANTS

SPAGHETTI BOLOGNAISE - 21\$

Délicieuses pâtes, sauce bolognaise à la viande maison. Gratinez le tout pour 5\$.

Ajoutez un accompagnement de salade César pour 5\$

FISH'N CHIPS 1860 - 1 MORCEAU- 25\$ / 2 MORCEAUX - 33\$

Morue frite avec notre panure maison à la bière l'Autre Sorte des Brasseurs de West Shefford (rousse) et servie avec frites, salade de chou, cornichon, citron et sauce tartare.

PAVÉ DE SAUMON - 34\$

Choux-fleur style risotto, légumes poêlés et sauce au pesto (gluten).

BAVETTE DE BOEUF - 39\$

Bavette de boeuf, servie avec légumes poêlés, pommes de terre confites dans le gras de canard, et auge au poivre.

TARTARE DE THON ASIATIQUE - 27\$

Tartare de thon asiatique, sésames et manque épicée, servi avec chips de egg-roll.



TARTARE DE BOEUF AUX CHIPS DE PICKLES FRITS, CRÈME SÛRE & OIGNONS - 27\$

Tartare de de boeuf, concombre, pickles, oignons rouges et chips Ruffle crème sûre et oignons, sauce crème sûre. Servi avec croustons.



TARTARES DU MOIS

*Les tartares sont accompagnés de croûtons maison et d'un choix de frites ou d'une salade verte. Remplacez votre frite ou votre salade par une poutine ou une salade César pour 4\$

SALADES

Choisissez parmi nos choix de salades, puis ajoutez-y un choix de protéine.

DU MARCHÉ - PETITE - 12\$ / GRANDE - 19\$

Salade mixte, pico de gallo, juliennes de carottes et daïkon agrémentées d'une vinaigrette maison.



CÉSAR - PETITE 15\$ / GRANDE - 22\$

Laitue romaine, bacon, copeaux de parmesan, croûtons, lime et vinaigrette César maison.

ASIATIQUE - PETITE 15\$ / GRANDE - 22\$

Mix de légumes, orge perlé, Fèves germées, juliennes de carottes, chou rouge mariné, radis melon d'eau, guacamole, concombres, édamames, oignons verts. Servi avec une vinaigrette wafu maison.

GRECQUE - PETITE 15\$ / GRANDE - 22\$

Mix de légumes, tomates, olives, oignons, poivrons, concombres, fromage feta, origan et vinaigrette grecque maison. Sauce tzatziki maison.

CHOIX DE PROTÉINES

Poulet pop-corn 7\$

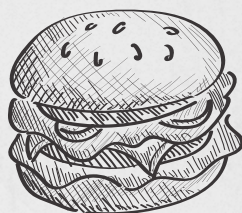
Poulet mariné 8 \$

Canard 9 \$

Tataki de thon 10 \$

Filet de saumon grillé 14 \$

BURGERS



Choix de frites ou de salade du marché.

Remplacez votre accompagnement par une salade César ou une poutine pour 4\$.

 Option végétarienne (beyond meat) disponible pour tous les burgers.

BURGER GARNI - 24\$

Pain brioché, bacon, tranche de fromage jaune, laitue, cornichons, tomates fraîches, oignons tranchés et notre excellente sauce maison Big Lodge.

BURGER PRETTY BASTARD - 23\$

Pain brioché, vieux cheddar, oignons frits, piments bananes marinés, laitue, tomates fraîches et sauce BBQ de LA POCHE BLEUE.

BURGER RUS-TIC - 24\$

Pain brioché, fromage, oignons frits, champignons de Paris, shiitakés et portobello sautés, laitue, tomate et dijonnaise à la bière Pretty Bastard (stout) des Brasseurs de West Shefford.

WRAP AU SMOKED MEAT - 21\$

Wrap au smoked meat, garni de fromage en grains, frites, pickles, dijonnaise et salade de chou. Servie avec frite ou salade

POUTINES

LA CLASSIQUE - PETITE 16\$ / GRANDE - 20\$

Une poutine traditionnelle comme on l'aime ! Du fromage en grains de la Fromagerie Qualité Summum, des frites style maison et rehaussées de notre excellente sauce à poutine Agrémentez le tout d'une poitrine de poulet pour 8\$

POUTINE ITALIENNE - PETITE 18\$ / GRANDE - 22\$

Notre poutine classique, à laquelle on a échangé la sauce traditionnelle pour notre délicieuse sauce à spaghetti maison.

POUTINE À LA SAUCISSE << ILS EN FUMENT DU BON >> - PETITE 21\$ / GRANDE - 25\$

Sauce à poutine classique avec saucisse au choix du chef, poivrons et oignons sautés.

POUTINE DE BAVETTE - PETITE 23\$ / GRANDE - 27\$

Tendres morceaux de bavettes, oignons, champignons de Paris, shiitakes et portobello sautés, fromages en grains, frites style maison et sauce à poutine.

POUTINE << SMOKED MEAT >> - PETITE 23\$ / GRANDE - 27\$

Nos frites style maison, servies dans une sauce dijonnaise. Le tout garni de fromage en grains, de salade de chou et de pickel.

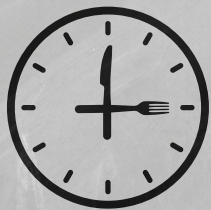
GALVAUDE À L'EFFILOCHÉ DE CANARD - PETITE 23\$ / GRANDE - 27\$

Une poutine traditionnelle à laquelle on ajoute notre effiloché maison de canard confit du Lac Brome et des petits pois verts.



MENU MIDI

Lundi au vendredi de 11h @ 14h



MENU MIDI

ENTRÉE

Soupe du jour ou salade du marché

REPAS DU JOUR - 23 \$

 SPAGHETTI BOLOGNAISE - 19\$

SANDWICH DU JOUR - 21\$

HAMBURGER STEAK - 20\$

*Ajoutez un cappuccino & un dessert - 4\$

MENU ENFANT

Valide pour les enfants de moins de 10 ans.
Chaque repas vient avec un breuvage au choix.



MENU ENFANT

POUTINE - 13\$

CHEESE BURGER & FRITES - 13\$

POULET POPCORN & FRITES - 13\$

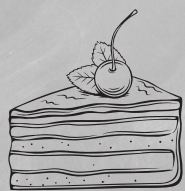
SPAGHETTI BOLOGNAISE - 13\$



SHIRLEY TEMPLE - 4\$

7-up, framboises,
Bubble tea au fruit
du dragon et sirop
de paillettes.

DESSERTS



DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON ET INCLUENT UN CAFÉ

BROWNIES AVEC CRÈME GLACÉE - 9\$

TARTE AU SUCRE AVEC CRÈME GLACÉE - 9\$

CRÈME BRÛLÉE DU CHEF - 9\$