PLANTERS RIDGE

MENU

LIGHT BITES

Potato Chips*# 5

Warmed olives and almonds *# 12

BOARDS

Cheeseboard* 28

Selection of local cheese, crackers, nuts and house made preserves

Charcuterie board* 34

Selection of local cheese, cured meat, crackers, nuts and house made preserves

HOUSE SPECIALTIES

Butter poached oyster mushrooms 16

Feenys fabulous oyster mushrooms are cooked simply in herbs, butter, and salt before pan searing. Served atop a three sisters salad (corn, beans and squash) with maple vinaigrette.

Suggested Wine- L'Acadie or Heritage Red

Cheesy french onion hand pie 10

House -made pastry stuffed with farmer's cheese and caramelized onions. Drizzled with thyme infused honey

Suggested Wine- Riesling or Pinot Noir

Smoked salmon bruschetta *# 15

Grilled focaccia topped with our house made whipped farmer's cheese, afishionado smoked salmon and lemon

Suggested wine- L'Acadie or Sparkling Rose

SANDWICHES, SOUP AND SALAD

Seasonal soup* 10

Served with warm bread and butter

Chili crisp ranch salad # 14

Tossed salad of lettuce, cucumber, tomatoes, bell peppers, apple and candied pecans with buttermilk ranch dressing and ganished with homemade chilli crisp

Suggested wine- Valley and Rose

Apple, Sage, and Cheddar Toasties* 16

An open faced cheddar melt on fresh focaccia with a middle layer of roasted apples, farmers cheese, and rubbed sage.

Sugested wine-Quintessence White or Sparkling Rose

Espresso beef tip panini* 18

Shaved sirloin tip roast, aioli, scamorza, herbed peach preserves with a side of pickles

Suggested wine- Rummed Cider or Quintessence Red

Add simple salad or cup of soup 7

Add chips 5

DESSERT

Corn creme brule* - sharing size 10

Lightly sweetened corn-infused cream is introduced to a classic vanilla creme brule. Chilled and torched to caramel perfection

Suggested wine- Mead or Riesling

apple baked alaska 12

Chef Kevin's salted honey ice cream is swirled with flambeed apples and cinnamon before being layered between vanilla sponge and Swiss meringue.Served frozen, and toasted to order.

Suggested wine - Port WIlliams

*GLUTEN FREE OPTION AVAILABLE #DAIRY FREE OPTION AVAILABLE

MENU

PETITES BOUCHÉS

Chips de pommes de terre* 5

Olives et amandes tièdes* 12

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

PLEUROTES POCHÉS AU BEURRE 15

Les pleurotes sont simplement cuits avec des herbes, du beurre et du sel, puis saisis à la poèle. Servis sur une salade de trois légumes (maïs, haricots et courgettes) avec une vinaigrette à l'érable.

Vin suggéré : L'Acadie ou Heritage Red

TOURTE FEUILLETÉE À L'OIGNON FRANÇAIS ET AU FROMAGE 10

Pâte maison farcie de fromage fermier et d'oignons caramélisés. Nappée de miel infusé au thym.

Vin suggéré : Riesling ou Pinot Noir

BRUSCHETTA AU SAUMON FUMÉ* 15

Focaccia grillée garnie de notre fromage fermier fouetté maison, de saumon funé à l'affrichado et de citron

Vin suggéré : L'Acadie ou Rosé pétillant

PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES*

Sélection de fromages locaux, craquelins, noix et confitures maison

PLANCHE DE CHARCUTERIE*

Sélection de fromages locaux, charcuteries, craquelins, noix et confitures maison

PANINIS, SOUPE ET SALADE

Soupe de saison* 10

Servie avec du pain chaud et du beurre

SALADE RANCH AU CHILI CROUSTILLANT# 14

Salade de laitue, concombre, tomates, poivrons, pommes et pacanes confites, avec une vinagrette ranch au babeurre et du chili croustillant maison en garniture

TOASTIES AUX POMMES, À LA SAUGE ET AU CHEDDAR* 16

Tartine ouverte au cheddar sur focaccia fraîche, garnie d'une couche de pommes rôties, de fromage fermier et de sauge frottée.

Vin suggéré : Quintessence White ou Rosé pétillant

PANINI DE POINTE DE BŒUF À L'ESPRESSO* 18

Rôti de pointe de surlonge émincé, aioli, scamorza et confiture de pêches aux herbes, servi avec des cornichons

Vin suggéré : Rummed Cider ou Quintessence Red

Ajouter une salade simple ou une tasse de soupe 7

Ajouter des chips 5

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AU MAÏS, PORTION À PARTAGER* 10

Une crème infusée au maïs légèrement sucrée est ajoutée à une crème brûlée classique à la vanille. Réfrigérée et caramélisée à la perfection.

TARTE AUX POMMES FLAMBÉE À L'ACADIE 12

Le chef Kevin verse du miel salé de l'Acadie dans la crème glacée avant de la tourillonner avec des pommes flambées et de la cannelle, puis de la recouvrir d'une biscuits à la cuillère et de meringue suisse. Servi congelé et grillé sur commande.

Vin suggéré : Mead ou Riesling

* OPTION SANS GLUTEN DISPONIBLE # OPTION SANS PRODUITS LAITIERS DISPONIBLE