















Nord

ENTREES

- SOUPE DU MOMENT**   10,5
Pain artisanal et beurre boréal
- POMME DE TERRE HASSELBACK ET SAUMON FUMÉ À CHAUD**    16,50 (+2)
Crème sure aérienne • Canneberges • Oignons marinés • Ciboulette
- SALADE DE CAROTTES RÔTIES AU CARVI SAUVAGE**    15
Ricotta maison • Granola salé à la caméline • Jambon séché des Viandes bio de Charlevoix
- RILLETTES DE PORC DE LA FERME TURLO**    15
Gelée de cèdre et hydromel • Chou-rave • Caméline • Compotée de pommes parfumée à l'épinette • Focaccia aux épices
- PAIN ARTISANAL**  4
Beurre boréal

À PARTAGER

- PLATEAU ARTISAN** 32
Fromages d'ici • Charcuteries de viandes et de poissons • Condiments • Croûtons
- FROMAGE BURRATA ET FOCACCIA AUX ÉPICES**   30
Légumes d'hiver crus et marinés • Poires • Chutney de fruits • Condiment de noix torréfiées et ail noir

VEUILLEZ SVP MENTIONNER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À VOTRE SERVEUR

Les pictogrammes d'allergènes sont à titre indicatif seulement. Nous ne pouvons malheureusement pas garantir l'absence totale de contact avec un ou plusieurs allergènes, mais nous pouvons vous accompagner dans le choix d'un plat qui conviendra à vos allergies, intolérances ou habitudes alimentaires

     
Sans arachides Sans noix Sans gluten Végétalien Végétarien Sans lactose

SVP VEUILLEZ MENTIONNER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À VOTRE SERVEUR




N'hésitez pas à nous demander de modifier votre plat pour qu'il convienne à vos allergies, intolérances ou habitudes alimentaires.





Nord



PLATS

SANDWICH D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC   25
Aïoli à l'ail noir • Moutarde de caméline • Navets marinés • *Coleslaw* de légumes d'hiver
SERVI AVEC VERDURES ET VINAIGRETTE DU MOMENT

GRAVLAX DE TRUITE    26
Poireaux fondants • Céleri-rave • Pommes • Gelée d'airelles sauvages

SUPRÊME DE VOLAILLE BIOLOGIQUE RÔTI DE LA FERME LES PRODUITS D'ANTOINE    33 (+5)
Pot-au-feu aux légumes racines parfumé au thé du Labrador • Persil • Raifort • Maitake



SMØRREBRØD (TARTINE SCANDINAVE) DE CHAMPIGNONS     24
Ricotta de tournesol • Aïoli à l'ail noir et au carvi sauvage • Caviar de caméline
SERVI AVEC SOUPE DU MOMENT

RÉMOULADE DE CREVETTES NORDIQUES   26
Salade de fenouil et chou-rave • Concombres brûlés • Argousier • Croûtons • Vinaigrette babeurre et herbes

DESSERTS

POMMES CONFITES ET BISCUIT SABLÉ AU MÉLILOT    13
Crèmeux à la courge • Pommettes • Canneberges • Caramel aux épices

CRÉMEUX AU CHOCOLAT VÉGÉTALIEN     13
Brownie • Betteraves en textures • Cassis

MOELLEUX AUX AMANDES, ÉRABLE ET ÉPICES BORÉALES   14
Crèmeux et meringue craquante à l'érable • Panais • Gelée de framboises de la Ferme Bourdelais • Caramel parfumé à la baie de genévrier

VEUILLEZ SVP MENTIONNER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À VOTRE SERVEUR

Les pictogrammes d'allergènes sont à titre indicatif seulement. Nous ne pouvons malheureusement pas garantir l'absence totale de contact avec un ou plusieurs allergènes, mais nous pouvons vous accompagner dans le choix d'un plat qui conviendra à vos allergies, intolérances ou habitudes alimentaires

 Sans arachides

 Sans noix

 Sans gluten

 Végétalien

 Végétarien

 Sans lactose

SVP VEUILLEZ MENTIONNER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À VOTRE SERVEUR

N'hésitez pas à nous demander de modifier votre plat pour qu'il convienne à vos allergies, intolérances ou habitudes alimentaires.