

















# Nord

## ENTREES

SOUPE DU MOMENT  	11
Pain artisanal et beurre boréal	
POMME DE TERRE HASSELBACK ET SAUMON FUMÉ À CHAUD   	17 (+2)
Crème sure aérienne • Gadelles • Oignons marinés • Ciboulette	
COURGES RÔTIES    	15
Croquette d'orge • Déclinaison autour de la courge • Caméline • Roquette	
RILLETTES DE PORC DE LA FERME TURLO  	16
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  	35
Fromages d'ici • Charcuteries de viandes et de poissons • Condiments • Croûtons	
FROMAGE BURRATA ET FOCCACIA AUX ÉPICES  	32
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


       
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  26,5  
Aïoli l'ail noir • Carvi sauvage • Moutarde de caméline • Navets marinés • « Coleslaw » de légumes d'hiver  
SERVI AVEC SOUPE OU SALADE DU MOMENT

GRAVLAX DE TRUITE  28  
Fenouil confit • Radis et concombre d'hiver • Gel d'argousier • Babeurre • Huile d'herbes

CANARD FUMÉ À CHAUD LAQUÉ AU MIEL ET À LA LAVANDE    32 (+5)  
Déclinaison de betteraves • Baies • Crème sure parfumée aux aromates de gin • Riz sauvage soufflé

SMØRREBRØD (TARTINE SCANDINAVE) DE CHAMPIGNONS     25  
Ricotta de tournesol • Aïoli à l'ail noir et au carvi sauvage • Caviar de caméline  
SERVI AVEC SOUPE OU SALADE DU MOMENT

## DESSERTS

ODE À L'ÉRABLE   14  
Sablé au mélilot • Crèmeux à l'érable • Bleuets • Gelée au Coureur des bois • Champignons marinés

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

MOELLEUX AUX CAROTTES ET AUX NOISETTES   15  
Fromage fouetté au carvi • Argousier • Carottes confites et marinées • Sorbet au gingembre

VEUILLEZ SVP MENTIONNER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À VOTRE SERVEUR

 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.