

Nord

L'été en terres nordiques

Créative et gorgée de fraîcheur, notre cuisine d'été s'inspire de la gastronomie scandinave et la réinvente en puisant dans la richesse des saveurs d'ici. Notre carte estivale souligne notre nordicité par la mise en valeur des produits issus de notre vaste terroir boréal ainsi que par le savoir-faire des artisans et producteurs locaux qui approvisionnent chaque jour nos cuisines. Véritable ode aux précieuses récoltes issues des champs, forêts, potagers et majestueux cours d'eaux d'ici, ce menu vous présente des créations savoureuses et étonnantes qui vous feront goûter à ce que l'été a de meilleur à nous offrir.

— *BONNE DÉCOUVERTE !*

ENTRÉES

- SOUPE DU MOMENT**  **8**
Pain artisanal et beurre boréal
- MÉLANGE DE VERDURES D'ÉTÉ**      **8**
Légumes de saison croquants • Granola salé • Vinaigrette du moment
- ♥ **TARTELETTE À LA TOMATE ET AUX ALGUES DE LA GASPÉSIE**     **12,5**
«Ricotta» de tournesol • Fraises d'été • Échalotes marinées • Caméline
- BETTERAVES ET MOZZARELLA DI BUFALA**     **13+2**
Ail noir • Fruits des champs • Granola salé • Carvi
Aussi offert en version plat végétalien avec «feta» de tofu
- À PARTAGER**
- PLATEAU ARTISAN**  **28**
Fromages d'ici • Charcuteries de viandes et de la mer • Condiments • Croûtons
- PLATEAU DE FROMAGES DU TERROIR**   **26**
Noix • Craquelins • Condiments du moment
- PAIN ARTISANAL**    **2,5**
Beurre boréal

 Sans arachides

 Sans noix

 Sans gluten

 Végétalien

 Végétarien

 Sans lactose

 Épicé

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.

PLATS

- GRAVLAX DE TRUITE**    **14/22+2**
Concombre brûlé • Radis • Vinaigrette babeurre et thé du Labrador • Rhubarbe marinée • Œufs de truite boucanés
Accord suggéré: Le **Ballon**, sauvignon blanc, France, Languedoc-Roussillon, IGP Pays d'Oc, conversion bio
- SANDWICH D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU BRASSICOLE DE LA BÊLERIE**   **20**
Aïoli à la bière • Concombre mariné • «Coleslaw» de légumes d'été
Servi avec légumes et vinaigrette du moment
Accord suggéré: Bière de microbrasserie
- RÉMOULADE DE CREVETTES DE MATANE ET LAITUES AMÈRES**   **20**
Salade de chou-rave, fenouil et salicorne • Argousier • Croûtons de pain brioché au carvi sauvage
Accord suggéré: Le **Ballon**, sauvignon blanc, France, Languedoc-Roussillon, IGP Pays d'Oc, conversion bio
- ♥ **SMØRREBRØD (TARTINE SCANDINAVE) DE CHAMPIGNONS**
LES FRAÎCHEURS DE LA VALLÉE     **20,5**
«Ricotta» de tournesol • Aïoli à la fleur d'ail • Caviar de caméline
Servi avec soupe du moment
Accord suggéré: **Bodan Roan**, pinot noir, États-Unis, Californie, culture raisonnée
- ♥ **TATAKI DE CERF DU QUÉBEC**    **24+4**
Céleri rémoulade • Pleurotes marinées • Miso • Cheddar vieilli • Aïoli à la fleur d'ail
Accord suggéré: Le **Ballon**, cabernet sauvignon, France, Languedoc-Roussillon, IGP Pays d'Oc, conversion bio

DESSERTS

- FINANCIER AU SARRASIN ET AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES**    **10+2**
Bleuets • Crèmeux caramel et miso • Basilic
- PANNA COTTA AU CONCOMBRE ET À LA FLEUR DE MÉLILOT**   **9**
Consommé argousier, miel et gingembre • Crumble de tournesol • Fleurs d'été
- MOUSSE VÉGÉTALE AU CHOCOLAT**      **9**
Riz sauvage soufflé • Chantilly à la camomille • Fraises • Mélisse

 Sans arachides

 Sans noix

 Sans gluten

 Végétalien

 Végétarien

 Sans lactose

 Épicé

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.

VINS BLANCS

LE BALLON sauvignon blanc, France, Languedoc-Roussillon, IGP Pays d'Oc, bio	12/50
ELUSIA pinot grigio, Italian Wine Atelier, Italie, Vénétie, bio	13/56
BODAN ROAN chardonnay, États-Unis, Californie, culture raisonnée	14/66

VIN ROSÉ

LES BÉATINES grenache / syrah / cinsault, Les Béates, France, Coteaux d'Aix-en-Provence, bio	12/50
---	-------

VINS ROUGES

LE BALLON cabernet sauvignon, France, Languedoc-Roussillon, IGP Pays d'Oc, conversion bio	12/50
BODAN ROAN pinot noir, États-Unis, Californie, culture raisonnée	14/66
FIESTA tempranillo / grenache, Azul y Garanza, Espagne, Navarre, bio	12/50

BULLES

CAVA BRUT NATURE Can Suriol, mousseux, Espagne, Penedès, biodynamie	13/60
CHAMPAGNE FLEURY BLANC DE NOIRS BRUT France, Champagne, biodynamie	120

COCKTAILS

NEKTAR Panaché à la bière • Amaretto au miel Miele • Sirop argousier et sauge • Tonic yuzu 1642	12
♥ BOTANISK Gin tonic au cordial à la fraise et aux fleurs sauvages • Gin aux petits fruits Noroi Mélilot • Tonic fleur de sureau 1642	13
AURORA Mojito au rhum Sainte-Marie • Sirop de bleuet et lavande • Menthe • Tonic 1642	13
SOLSTICE Sangria nordique au vin rouge • Crème de cassis • Canneberge • Fleurs sauvages • Kombucha nordique	13

Certains cocktails sont offerts en version sans alcool

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRE EN FÛT	6,5/9
BIÈRE ÉPHÉMÈRE L'offre et le prix varient selon les arrivages	
CIDRE Cidrerie Le Somnambule	9

AUTRES BOISSONS

KOMBUCHA NORDIQUE STRØM Fraise, agastache et cassis	6
KOMBUCHA ÉPHEMÈRE Varie selon l'inspiration du moment	
JUS DU MOMENT Varie selon l'inspiration du moment	
EAU PÉTILLANTE	3
SODA 1642	3,5
SMOOTHIE DU MOMENT	8
THÉS ET TISANES CAMELLIA SINENSIS	4
CAPPUCCINO / LATTE / MOKACCINO	5
AMERICANO / ESPRESSO	3

La grande majorité des vins offerts dans les restaurants du Strøm spa nordique sont issus d'importation privée. Fidèle à ses valeurs, le Strøm privilégie des vins et alcools dont la production se fait dans le respect de la nature (biologiques, biodynamiques, nature, de culture raisonnée).