




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 • Gadelles • Oignons marinés • Ciboulette | |
| SALADE DE CAROTTES RÔTIES AU CARVI SAUVAGE    | 14 |
| Ricotta maison • Granola salé à la caméline +4 avec <i>Le p'tit verra des Viandes bio de Charlevoix</i> +4 avec <i>feta de tofu</i> | |
| SALADE TIÈDE DE BETTERAVES RÔTIES     | 14 |
| Camerise et épinette • Espuma de mozzarella • Granola salé au sumac vinaigrier | |
| PAIN ARTISANAL  | 4 |
| Beurre boréal | |

À PARTAGER

| | |
|--|----|
| PLATEAU ARTISAN  | 32 |
| Fromages d'ici • Charcuteries de viandes et de poissons • Condiments • Croûtons +4 avec <i>Le p'tit verra des Viandes bio de Charlevoix</i> | |
| 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 SOUPE OU SALADE 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 OU SALADE DU MOMENT

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.