

# Nord





Créative, raffinée et réconfortante, notre cuisine s'inspire de la gastronomie scandinave et réinterprète des classiques d'ici et d'ailleurs, puisant ses saveurs et ses textures dans les richesses de notre terroir. Alors que le froid s'installe, nous continuons de suivre la saisonnalité des produits et de mettre en valeur tout ce que l'hiver a à nous offrir. Parce que nous avons à cœur d'encourager le savoir-faire d'ici, nous nous approvisionnons presque exclusivement chez les producteurs et artisans locaux, et prenons plaisir à vous les faire découvrir, de l'entrée au dessert, et jusque dans vos verres.

— *BONNE DÉCOUVERTE !*

## ENTRÉES

---

**SOUPE DU MOMENT**  **9**  
Pain artisanal et beurre boréal

**MÉLANGE DE VERDURES**     **9**  
Légumes de saison croquants • Granola salé • Vinaigrette du moment

**POMME DE TERRE HASSELBACK, SAUMON FUMÉ ET CAVIAR**    **16+2**  
Crème sure aérienne • Gelée de gadelle de la Ferme Du Capitaine • Oignons marinés • Ciboulette


**SALADE DE COURGES RÔTIÉS, POMMES  
ET MOZZARELLA DI BUFALA DE LA FERME MACIOCIA**   **14 / 23**  
Coppa par Les Viandes Bio de Charlevoix • Granola salé à la caméline et au piment gorria • Verdures d'hiver  
Option végétalienne offerte    **13 / 21**

**PAIN ARTISANAL**  **2,5**  
Beurre boréal

## À PARTAGER

---

**PLATEAU ARTISAN** **30**  
Fromages d'ici • Charcuteries de viandes et de la mer • Condiments • Croûtons

**FROMAGE AU FOUR**  **28**  
Poires confites • Confit d'oignons à la bière • Chapelure de pain d'épices • Croûtons

 Sans arachides	 Sans noix	 Sans gluten	 Végétalien	 Végétarien	 Sans lactose	 Épicé
--	---	---	--	--	--	---

### 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.







## PLATS

---

- FISKESUPPE (SOUPE NORDIQUE DE POISSONS ET FRUITS DE MER)**   **26+2**  
Lait de poireaux • Choux et légumes d'hiver rôtis • Pommes de terre et croûtons
- SANDWICH D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU BRASSICOLE DE LA BÊLERIE** **22**  
Aïoli à l'ail noir et au carvi sauvage • Navets marinés • Rémoulade de chou rôti et légumes d'hiver  
*Servi avec verdure et vinaigrette du moment*
- GRAVLAX DE TRUITE**    **24**  
Salade de betteraves et camerises • Yogourt au parfum de gin • Gadelles de la Ferme Du Capitaine • Verdures d'hiver
- SMØRREBRØD (TARTINE SCANDINAVE) DE CHAMPIGNONS**   **21**  
Sauce romesco à la courge • Aïoli à l'ail noir et au carvi sauvage • Caviar de caméline  
*Servi avec soupe du moment*
- CUISSE DE CANARD CONFITE**    **28+6**  
Mousseline de rabioles • Airelles sauvages du Québec • Légumes racines glacés au parfum de sauge • Jus corsé

## DESSERTS

---

- FINANCIER AU SARRASIN ET AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES**  **11**  
Crèmeux au café et panais • Cara « miele » • Argousier • Noix torréfiées
- GÂTEAU PAIN D'ÉPICES AU PARFUM DE BOULEAU ET NARD DES PINÈDES**   **10**  
Pommes caramélisées • Chantilly à l'érable et à la courge rôtie • Croquant d'avoine • Rhum épicé
- MOUSSE VÉGÉTALE AU CHOCOLAT ET GRIOTTES DU QUÉBEC**       **10**  
Graines de tournesol pralinées • Chantilly au mélilot

 Sans arachides	 Sans noix	 Sans gluten	 Végétalien	 Végétarien	 Sans lactose	 Épicé
--	---	---	--	---	--	---

### 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.

## COCKTAILS

---

<b>ROYAL</b> ☐ Fruité, floral, effervescent	13
Vodka Rosemont • Crème de cassis de la Ferme Du Capitaine • Mélilot • Sirop de rose sauvage • Kombucha	
<b>NORDISK</b> ☐ Frais, relevé, végétal	15
Mule nordique au gin • Liqueur de sureau • Cordial poire et gingembre • 1642 Tonic fleur de sureau	
<b>RUBIS</b> ☐ Acidulé, velouté, herbacé	14
Bourbon sour • Whisky Rosemont • Crème de cerise • Jus de griottes du Québec • Saugue	
<b>VINTER</b> ☐ Réconfortant, fruité, acidulé	15
Sangria hivernale au vin rouge • Rhum épicé • Sirop de baies nordiques et nard des pinèdes Liqueur de canneberge Maison Sivo • Kombucha canneberge et chai	
<b>NEKTAR</b> ☐ Frais, herbacé, effervescent	13
Panaché à la bière • Amaretto Miele • Sirop argousier et thym • 1642 Yuzu	

## CAFÉ ALCOOLISÉ

---

<b>MIELE</b> Café latté parfumé à l'amaretto Miele • Chantilly à la courge • Nard des pinèdes	12
---	----

## BIÈRES

---

<b>BIÈRE EN FÛT (16 OZ)</b>	9
<b>BIÈRE ÉPHÉMÈRE</b> L'offre varie selon les arrivages	
<b>CIDRE EFFERVESCENT</b> L'offre varie selon les arrivages	

## AUTRES BOISSONS

---

<b>KOMBUCHA NORDIQUE STRØM</b> Fraise, agastache et cassis	6
<b>KOMBUCHA ÉPHÉMÈRE</b> Varie selon l'inspiration du moment	
<b>JUS DU MOMENT</b> Varie selon l'inspiration du moment	
<b>EAU PÉTILLANTE</b>	3
<b>SMOOTHIE DU MOMENT</b>	8

## BOISSONS CHAUDES

---

<b>THÉS ET TISANES CAMELLIA SINENSIS</b>	4
<b>CAPPUCCINO / LATTÉ / MOKACCINO</b>	5
<b>AMERICANO / ESPRESSO</b>	3