
















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 <i>Version végétalienne disponible</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	
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

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.