

*NORD*

LABORATOIRE CULINAIRE

**Le Laboratoire  
culinaire**

Là où le Nord commence.

C'est ici que naissent des assiettes où inspirations nordiques, alchimie des saveurs et produits frais du terroir se rencontrent, dans une valse menée par le chef Raphaël Podlasiewicz et sa brigade.

Ces plats, savamment travaillés et longuement réfléchis, vous sont offerts à la dégustation en grande primeur. Ceux connaissant un franc succès se retrouveront ensuite au menu dans les restaurants Nord des spas Strøm.

L'alimentation étant une composante essentielle du bien-être, un grand soin est mis dans la sélection d'ingrédients sains, nourrissants, diversifiés, locaux, et dans la confection de recettes stimulant les sens et éveillant l'esprit.



Raphaël Podlasiewicz  
Chef exécutif

Alexandre Laplante  
Chef de cuisine

Simon Lalancette  
Sous-chef

	<b>Parfait au yogourt de bufflonne</b>	13
	Granola boréal, fraises des Serres de la Vallière, miel	
	<b>Saumon fumé à chaud</b>	18
	Pomme de terre Hasselback, crème sure aérienne, argousier, aneth	
	<b>Pain brioché doré et crémeux à l'érable</b>	17
	Garnitures de saison	
	<b>Ragoût de légumes d'hiver</b>	
	dans l'esprit d'une chakchouka	22
	Œuf au plat, choux, piment gorria	
	<b>Gravlax de truite au parfum de gin</b>	23
	Salade de betteraves, camerise, ricotta de tournesol, pumpernickel	
	<b>Sandwich au fromage grillé Gré des champs</b>	18
	Confiture d'oignons, sapin baumier, ketchup aux fruits nordiques	
	<b>Smørrebrød (tartine scandinave)</b>	19
	Œuf poché, poêlée de champignons des Chapeaux Gourmands, aubergine fumée, caméline	
<b>À-côtés</b>	<b>Pommes de terre rattes confites</b>	9
	Aioli à l'ail noir, herbes	
	<b>Pain au levain</b>	6
	Beurre du moment, confitures	
	<b>Verdures du maraîcher et vinaigrette du moment</b>	7

Cocktails	<b>Fika</b>	15
	Vodka Rosemont, liqueur de noix de Noyer Noir Henri G., champignons sauvages, espresso	
	<b>Fänkäl</b>	15
	Whisky Rosemont, absinthe, sirop de pomme et fenouil, cidre	
	<b>Säker</b>	16
	Amaretto Miele, liqueur de cerise de la ferme Du Capitaine, griottes, gingembre d'ici, émulsifiant végétal	
	<b>Mimosa</b>	13/54
Vin mousseux, choix de jus du moment		
Bières et cidres	L'offre varie selon l'inspiration du moment	8
Boissons sans alcool	<b>Syra</b>	12
	Gin sans alcool, sirop de framboise de la Ferme Bourdelais et cèdre, blanc d'œuf (ou émulsifiant végétal sur demande)	
	<b>Jus Loop</b>	5,50
	<b>Fin soda</b>	5
	Camerise et sapin baumier, citron et verveine	
<b>Eau pétillante</b>	4/7	
Boissons chaudes	<b>Espresso/americano</b>	3
	<b>Cappuccino</b>	4
	<b>Latté</b>	4,50
	<b>Thé/tisane</b>	3,50
	<b>Chai latté/London fog/matcha latté</b>	5
	<b>Chocolat chaud/Mokaccino</b>	4,50