

Boissons chaudes	Americano	3
	Espresso	3
	Cappuccino	5
	Latté	5
	Mokaccino	5
	Chocolat chaud	5
	Thé/tisane	4
Autres boissons	Soda naturellement fermenté Loop	5
	Eau de source naturelle gazéifiée	4/7
	Kombucha Lao	6,50
	Kombucha Nord x Lao Tonique boréal	6,50
	Jus Loop	6

Espace gastronomique et créatif, notre restaurant propose une cuisine d'inspiration boréale qui souligne notre nordicité par la mise en valeur des artisans locaux et des produits frais du terroir. Parce que la nature fait si bien les choses, nous avons voulu créer une carte de plats à la fois savoureux et étonnants qui vous feront découvrir ce qu'elle a de mieux à nous offrir, une saison à la fois...

À découvrir : une carte éphémère et évolutive au gré des saisons. Une approche écoresponsable de la gastronomie qui mise sur la qualité (plutôt que la quantité). Une expérience gastronomique réfléchie, raffinée et intelligente qui allie hospitalité et savoir-faire pour faire vivre des moments uniques et hors du commun.



Raphaël Podlasiewicz
Chef exécutif

Jason Bowmer
Chef de cuisine

Judith Martineau
Cheffe de cuisine

Milla Coutanceau
Cheffe service

Gaspésie Sauvage
Brin-Nature
Signé Caméline
Ferme Les Produits d'Antoine
Ferme Bourdelais
Les Serres de la Vallière
Ferme et Vinaigrierie Du Capitaine
Aux Terroirs
Racines boréales
Ferme Turlo

Le restaurant Nord puise sa raison d'être dans la richesse du terroir et dans le savoir-faire des artisans d'ici. Sa mission est de faire goûter la variété des aliments qui sont cultivés, élevés, produits et récoltés ici, des plus répandus aux plus méconnus d'entre eux. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs d'ici car nous désirons rendre hommage à leur travail colossal et magistral, soutenir l'économie locale, encourager une alimentation respectueuse de l'environnement, et, tout simplement, mettre au menu des produits d'une qualité exceptionnelle, goûteux et savoureux, dont la fraîcheur est toujours au rendez-vous.

Entrées	Soupe du moment Pain artisanal et beurre boréal (sa)(sn)	11	Plats	Sandwich d'effiloché d'agneau du Québec Aïoli à l'ail noir, moutarde de caméline, navets marinés, «Coleslaw» de légumes d'hiver Servi avec légumes et vinaigrette du moment (sa)	26,50
	Pomme de terre Hasselback et saumon fumé à chaud Crème sure aérienne, canneberges, oignons marinés, ciboulette (sa)(sn)(sg)	17 (+2)		Canard fumé à chaud laqué au miel et à la lavande Déclinaison de betteraves, baies, crème sure parfumée aux aromates de gin, riz sauvage soufflé (sa)(sn)(sg)	32 (+5)
	Salade de tomates ancestrales Caviar d'aubergine fumée, algues, émulsion aux herbes, granola salé au sumac (v)(sl)(sn)(sa)	15		Smørrebrød (tartine scandinave) de champignons Ricotta de tournesol, aioli à l'ail noir et au carvi sauvage, caviar de caméline Servi avec soupe du moment (sa)(sl)(v)	25
	Terrine de porc de la ferme Turlo Focaccia à l'ail noir, chutney de rhubarbe, relish aux courgettes, légumes marinés	16,50		Gravlax de truite Fenouil confit, radis et concombre d'hiver, gelée d'argousier, babeurre, huile d'herbes	28
	Pain artisanal Beurre boréal (vg)	4			
À partager	Plateau artisan Fromages d'ici, charcuteries de viandes et de poissons, condiments, croûtons	35	Desserts	Pavlova végétale Fruits d'été, crémeux aux petits pois, rhubarbe, fleurs (sa)(sn)(sg)(sl)(v)	13,50
	Fromage burrata et focaccia aux épices Légumes d'hiver crus et marinés, poires, chutney de fruits, condiment de noix torréfiées et ail noir (sa)(vg)	32	Ode à l'érable Sablé au mélilot, crémeux à l'érable, bleuets, gelée au Coureur des bois, champignons marinés	14	
			Moelleux aux carottes et noisettes Fromage fouetté au carvi, argousier, carottes confites et marinées, sorbet au gingembre (sa)(vg)	15	

(sa) Sans arachide
(sn) Sans noix
(sg) Sans gluten
(sl) Sans lactose
(v) Végétalien
(vg) Végétarien

Veillez 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.
Le menu est sujet à changement sans préavis.