




# Nord

## ENTREES

**SOUPE DU MOMENT**   **11**  
Pain artisanal et beurre boréal

**SOUPE À L'OIGNON PARFUMÉE À LA BIÈRE TRIP D'AUTOMNE**   **14**  
Fromage Comtomme de la fromagerie La Station

**RILLETTES DE PORC DE LA FERME TURLO**   **16**  
Gelée de cèdre et hydromel • Chou-rave • Caméline • Compotée de pommes parfumée à l'épinette • Focaccia aux épices

**POMME DE TERRE HASSELBACK ET SAUMON FUMÉ À CHAUD**    **17(+2)**  
Crème sure aérienne • Canneberges • Oignons marinés • Ciboulette

**PAIN ARTISANAL**  **4**  
Beurre boréal

## À PARTAGER

**PLATEAU ARTISAN** **35**  
Fromages d'ici • Charcuteries de viandes et de poissons • Condiments • Croûtons

**FROMAGE BURRATA ET FOCCACIA AUX ÉPICES**   **32**  
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.

## PLATS

- BOL DE TOFU, COURGES ET CHAMPIGNONS**     23  
Salade d'avoine nue de la Coop Agrobio • Ail noir • Vinaigrette crémeuse au miso Massawippi et à l'érable  
*Remplacez le tofu par du gravlax de truite + 3*
- SANDWICH D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC**   26,5  
Pain bretzel • Moutarde à la caméline • Rémoulade de chou rôti et légumes d'hiver  
SERVI AVEC VERDURES ET VINAIGRETTE DU MOMENT
- COURGES RÔTIES**   24  
Croquettes d'orge • Déclinaison autour de la courge • Caméline • Roquette
- GRAVLAX DE TRUITE** 28  
Fenouil confit • Radis et concombre d'hiver • Gel d'argousier • Babeurre • Huile d'herbes
- CANARD FUMÉ À CHAUD LAQUÉ AU MIEL ET À LA LAVANDE**    32(+5)  
Déclinaison de betteraves • Baies • Crème sure parfumée aux aromates de gin • Riz sauvage soufflé

## DESSERTS

- CRÉMEUX AU CHOCOLAT VÉGÉTALIEN**     13  
Brownie • Betteraves en textures • Cassis
- MOELLEUX AUX CAROTTES ET NOISETTES** 15  
Fromage fouetté au carvi • Argousier • Carotte confites et marinées • Sorbet au gingembre
- ODE À L'ÉRABLE**    14  
Sablé au mélilot • Crèmeux à l'érable • Bleuets • Gelée au Coureur des bois • Champignons marinés

### 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.