

Boissons chaudes	Americano	3,50
	Espresso	3,50
	Cappuccino	6
	Latté	6
	Mokaccino	6
	Chocolat chaud	6
	Chai latté	6
	Matcha latté	6
	Thé/tisane	4,75
Autres	Eau perrier	4
	Tonic 1642	4
	Kombucha Lao	7
	Jus dose	6,50

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

La brigade de cuisine
dirigée par :

Christopher Couture

L'équipe de service
dirigée par :

Magaly Roy

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.

Table d'hôte	Entrée + plat principal + dessert	49
<hr/>		
Entrées	Soupe du moment Pain artisanal et beurre boréal (sa)(sn)	11
	Terrine de porc de la ferme Turlo Pain d'épices, chutney de pommes et céleri-rave, poireaux, mélasse d'oignons caramélisés (sa)	16,50
	Pomme de terre Hasselback et saumon fumé à chaud Crème sure aérienne, canneberges, oignons marinés, ciboulette (sa)(sn)(sg)	18 (+2)
	Carottes rôties laquées à l'argousier et aux épices automnales Déclinaison de carottes, aioli au gingembre, piment gorria, croustillant aux grains anciens, caméline (sa)(sl)(v) Avec coppa de la Ferme des Quatre-Temps (+4,50)	14,50
	Pain artisanal Beurre boréal (vg)	4
À partager	Plateau artisan Fromages d'ici, charcuteries de viandes et de poissons, condiments, croûtons	36
	Fromage rôti au four Chutney de courge, miel, poires rôties, champignons, crumble salé, focaccia à l'ail noir	35

Plats	Chou pointu de la ferme Nos Racines rôti et laqué au miso Orge, beurre de pommes, aneth, rémoulade de céleri-rave, fenouil, furikake (sa)(sl)(v)	25
	Sandwich d'effiloché d'agneau du Québec Pain bretzel, moutarde à la caméline, rémoulade de chou rôti et légumes d'hiver (sa)(sn) Servi avec légumes et vinaigrette du moment	26,50
	Gravlax de truite Fenouil confit, radis et concombre, gelée d'argousier, babeurre, huile d'herbes	28
	Magret de canard fumé Déclinaison de topinambours, griottes en gel et macérées, oignons confits (sa)(sn)(sl) Servi tiède	32 (+5)
Desserts	Paris-Brest Crèmeux à l'érable, cassis, caramel à l'érable et au thé du Labrador, noisettes nordiques Au jardin des noix (sa)	15
	L'omelette norvégienne à notre façon Mousse aux marrons et whisky de Montréal, dacquoise aux noisettes, fraises d'hiver des Serres de la Vallière, gingembre confit, meringue à la rose sauvage (sg)(sa)	14
	La poire Variation autour de la poire, crèmeux au panais, amandes, chocolat, airelles (v)(sl)	14

(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 mentions d'allergènes dans le menu 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.