

Boissons chaudes	Americano	3,50
	Espresso	3,50
	Cappuccino	6
	Latté	6
	Macchiato	4
	Mokaccino	6
	Chocolat chaud	6
	Chai latté	6
	London fog	6
	Matcha latté	6
Thé/tisane	4,75	
Autres boissons	Eau de source naturelle gazéifiée	4
	Kombucha Lao	7
	Jus Loop	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 :

Jules Razanavahy

L'équipe de service
dirigée par :

Daliane Taddeo

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	11	Plats	Sandwich d'effiloché d'agneau du Québec	26,50
	Pain artisanal et beurre boréal (sa)(sn)			Aïoli à l'ail noir, moutarde de caméline, navets marinés, «Coleslaw» de légumes d'hiver Servi avec verdure et vinaigrette du moment (sa)	
	Pomme de terre Hasselback et saumon fumé à chaud	18		Magret de canard fumé	32
	Crème sure aérienne, canneberges, oignons marinés, ciboulette (sa)(sn)(sg)	(+2)		Déclinaison de topinambours, griottes en gel et macérées, oignons confits (sa)(sn)(sl)	(+5)
	Carottes rôties laquées à l'argousier et aux épices automnales	14,50		Servi tiède	
	Déclinaison de carottes, aïoli au gingembre, piment gorria, croustillant aux grains anciens, caméline (sa)(sg)(sl)(v) Avec coppa de la Ferme des Quatre-Temps (+4,50)		Chou pointu de la ferme Nos Racines rôti et laqué au miso	25	
			Orge, beurre de pommettes, aneth, rémoulade de céleri-rave, fenouil, furikake (sa)(sl)(v)		
	Terrine de porc de la ferme Turlo	16,50	Gravlax de truite	28	
	Pain d'épices, chutney de pommes et céleri-rave, poireaux, mélasse d'oignons caramélisés (sa)		Fenouil confit, radis et concombre d'hiver, gelée d'argousier, babeurre, huile d'herbes (sa)		
	Pain artisanal	4	Desserts	La poire	14
	Beurre boréal (vg)			Variation autour de la poire, crémeux au panais, amandes, chocolat, airelles (sl)(v)	
À partager	Plateau artisan	36		L'omelette norvégienne à notre façon	14
	Fromages d'ici, charcuteries de viandes et de poissons, condiments, croûtons			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)	
	Fromage rôti au four	35		Paris-Brest	15
	Chutney de courge, miel, poires rôties, champignons, crumble salé, focaccia à l'ail noir (sa)(vg)		Crémeux à l'érable, cassis, caramel à l'érable et au thé du Labrador, noisettes nordiques d'Au jardin des noix (sa)		

(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.