

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

Mathieu Dulmaine

L'équipe de service  
dirigée par :

Geneviève Despins

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	<b>Soupe du moment</b>	11	Plats	<b>Sandwich d'effiloché d'agneau du Québec</b>	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)	
	<b>Pomme de terre Hasselback et saumon fumé à chaud</b>	18		<b>Canard fumé à chaud laqué au miel et à la lavande</b>	32
	Crème sure aérienne, canneberges, oignons marinés, ciboulette (sa)(sn)(sg)	(+2)		Déclinaison de betteraves, baies, crème sure parfumée aux aromates de gin, riz sauvage soufflé (sa)(sn)(sg)	(+5)
	<b>Carottes rôties laquées à l'argousier et aux épices automnales</b>	14,50		<b>Chou pointu de la ferme Nos Racines rôti et laqué au miso</b>	25
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)		Orge, beurre de pommettes, aneth, rémoulade de céleri-rave, fenouil, furikake (sa)(sl)(v)			
<b>Terrine de porc de la ferme Turlo</b>	16,50	<b>Gravlax de truite</b>	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			
<b>Pain artisanal</b>	4	Desserts	<b>La poire</b>	14	
Beurre boréal (vg)			Variation autour de la poire, crémeux au panais, amandes, chocolat, airelles (sl)(v)		
<b>À partager Plateau artisan</b>	36		<b>L'omelette norvégienne à notre façon</b>	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)		
<b>Fromage rôti au four</b>	35		<b>Paris-Brest</b>	15	
Chutney de courge, miel, poires rôties, champignons, crumble salé, focaccia à l'ail noir		Crèmeux 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.