

EXPÉRIENCE LA TRAITE

11h30 à 14h00

LES ENTRÉES

Potage de saison
Seasonal **soup**

Soupe amérindienne
Aboriginal **soup**

Verdurette estivale, vinaigrette de bleuets et miel biologique (extra 4\$)
Summer salad, blueberry and certified organic honey dressing (extra \$4)

Terrine végétalienne, noix et canneberge (extra 5\$)
Vegan terrine, nuts and cranberry (extra \$5)

PLATS DE RÉSISTANCE

Carpaccio de wapiti, salsa verte et fromage Blackburn 17\$
Wapiti carpaccio, salsa verde and Blackburn cheese

Salade scandinave de maquereau fumé, betterave, pomme et crème sûre aux herbes 19\$
Scandinavian salad with smoked mackerel, beetroot, apple and sour cream with herbs

Tarte tatin végétarienne aux oignons, chèvre, épinards et noix, avec terrine de poireau et ail 22\$
Upside down vegetarian pie with onions, goat cheese, spinach and nuts, with leek and garlic terrine

Charlevoix, saucisse grillée de cheddar et bacon, dijonnaise à l'érable 23\$
Charlevoix, grilled cheddar and bacon sausage, maple dijonnaise sauce

Saumon confit à l'huile d'olive, yogourt boréal, salade de fenouil et roquette citronnée 26\$
Preserved salmon with olive oil, boreal yogurt, fennel and lemony arugula salad

Grillade de bavette de bœuf, marinade mélasse, tomate et ail, jus de gibier 27\$
Barbecue, flank steak, molasse marinade, tomato and garlic, wild game sauce

DESSERTS

Dessert d'**Amélie** 4\$
Amélie's dessert

Gâteau **fromage framboise** et son anglaise à l'érable 6\$
Raspberry cheesecake and maple custard

Gâteau **des anges** parfumé au thé du labrador, Chantilly, petits fruits 6\$
Labrador tea flavoured **angels** cake, whipped cream, small fruits

Languette opéra, crème au beurre de café équitable, biscuit Joconde à l'amande 7\$
Opera cake, fair-trade coffee buttercream, almond Joconde sponge biscuit

ESPACE-TEMPS | 11h00 à 17h00

Grand bol, croustilles chaudes, mayonnaise, poivre et fleur de sel 7\$
Big bowl, warm chips, mayonnaise, pepper and fleur de sel

Vue sur mer, calamar citron et poivre, émulsion à l'ail noir de l'île d'Orléans 14\$
Ocean view, peppered and lemons calamari, île d'Orléans black garlic emulsion

Planche, hummus trois façons Premières Nations, pain naan grillé, fromage feta et salade d'algues 15\$
Platter, First Nations hummus three ways, grilled naan bread, feta cheese and algae salad

Lester's, sandwich de viande fumée, cornichon à l'aneth, frites et salade 17\$
Lester's, smoked meat sandwich, dill pickle, fries and salad

Fromage d'ici, découverte autour de trois fromages et ses ornements 18\$
Local three cheeses discovery

Poke bowl, thon, saumon, pétoncle, quinoa, sauce tamarin et sirop de bouleau 21\$
Poke bowl, tuna, salmon, scallop, quinoa, tamarind sauce and birch syrup