

EXPÉRIENCE LA TRAITE | 11h30 à 14h00



COUP DE FEU DU MIDI

LES ENTRÉES

Potage amérindien du jour Native American soup of the day	4\$
Potage Huron-Wendat la Sagamité Huron –Wendat soup la Sagamité	5\$
Salade verte , vinaigrette de bleuet et miel biologique Green leafs salad , blueberry and organic honey vinaigrette	6\$
Tartare aux deux saumons (frais et fumé) boutons de marguerite, crème fraîche au citron Le plat principal est accompagné de croustilles chaudes et salade verte Two salmon tartar (fresh and smoked) daisy buds, fresh lemon cream The main course is served with hot chips and green salad	12\$ 24\$
Inspiration Wendat du chef (suggestion du midi) Wendat chef inspiration, (lunch suggestion)	Prix du marché Market price

PLATS DE RÉSISTANCE

Hamburger de cerf , bacon de sanglier, oignons frits, fromage Havarti au jalapeno, mayonnaise à l'ail noir, croustilles chaudes et salade verte Deer hamburger, wild boar bacon, fried onions, jalapeno Havarti cheese, black garlic mayonnaise, hot chips and green salad	22\$
Saucisse de wapiti aux petites baies, sauce Dijon et à l'érable Elk sausage with small berries, Dijon and maple sauce	23\$
Saumon grillé , croûte de graines de tournesol et miel de bleuet, salade de fenouil, roquette citronnée Grilled salmon , sunflower seed and blueberry honey crust, citrus fennel arugula	19\$
Bavette de bœuf marinée , purée de pommes de terre aux oignons caramélisés, légumes de saison, jus de gibier Marinated beef bavette , caramelized onion mashed potatoes, seasonal vegetables, wild game jus	21\$
Papardelle au lapin confit , fromage Blackburn, champignons sauvages, glace de gibier Rabbit confit papardelle , Blackburn cheese, wild mushrooms, wild game glaze	19\$
Salade de riz sauvage , canneberges séchées et noisettes, tomates cerises confites, roquette, courges, maïs, vinaigrette à la menthe. Wild rice salad , dried cranberries and hazelnuts, confit cherry tomatoes, arugula, squash, corn, mint vinaigrette	17\$
Inspiration Wendat du chef (suggestion du midi) Chef's Wendat inspiration, (lunch suggestion)	Prix du marché

ESPACE-TEMPS | 11h00 à 17h00

Grand bol de croustilles chaudes , trempette aux légumes, poivre et fleur de sel Big bowl of warm chips , vegetable dip, pepper and fleur de sel	7\$ 15\$
Calamars frits épicés , aioli aux câpres et à la menthe Spicy fried squid , capers and mint aioli	14\$
Planche d'humus trois façons Premières Nations, pain naan grillé, fromage feta et salade d'algues First Nations three style hummus platter , grilled naan bread, feta cheese and algae salad	14\$
Planche de dégustation du chasseur : Charcuteries séchées, terrine de gibier, chutney aux saveurs boréales Hunter's savoury platter : Cold cuts, game terrine, boreal flavoured chutney	21\$
Fromage d'ici , découverte autour de trois fromages et ses ornements Local three cheeses discovery and adornment	19\$
Grilled cheese au canard confit au fromage 1608 sur pain banique, croustilles chaudes et salade verte Duck confit grilled cheese with 1608 cheese banique bread, hot chips and green salad	17\$
Nachos au bison , sauce au fromage, salsa de maïs et tomates, crème sure, guacamole Bison nachos , cheese sauce, corn and tomato salsa, sour cream and guacamole	16\$

PROMO MIDI

Vin blanc ou rouge , Red or white wine (4oz)	6\$
Bière KWE , Kwe Beer (12oz)	6.75\$



Taxes et service en sus | Gratuity and taxes are not included