

## TABLE D'HÔTE | EXPÉRIENCE LA TRAITE

11h30 à 14h00

### LES ENTRÉES

Potage de saison ou amérindien  
Seasonal or aboriginal soup

Salade végétarienne à base kale, au parfum boréal  
Kale-based vegetarian salad with northern aroma

Effiloché de canard confit au sirop de bouleau sur une salade végétarienne (table d'hôte, extra 4\$)  
Pulled duck confit with birch syrup and vegetarian salad (table d'hôte, extra \$4. Main course selection)

Saumon fumé à la façon pastrami, émulsion boréale au sapin baumier (table d'hôte, extra 5\$)  
Smoked salmon pastrami way, northern emulsion with balsam fir. (table d'hôte, extra \$5. Main course selection)

### PLATS DE RÉSISTANCE

Gnocchi végétariens aux champignons, fromage Blackburn et brisures de choux fleur 19\$  
Vegetarian gnocchi with mushrooms, Blackburn cheese and cauliflower

Bonbons de saumon à l'érable, calamars frits et ses Antipasti 23\$  
Salmon maple candies, fried calamari with its antipasti

Magret de canard, pommes de terre fondantes, jus réduit au thym et marmelade de bleuet 24\$  
Duck magret, potatoes, thyme reduced gravy and blueberry jam

Côte levée de bison marinée à la bière Kwe, ragoût d'haricot blanc et légumes fusion 25\$  
Bison rib marinated in Kwe beer, white beans stew and new vegetables

Filet de vivaneau rôti, bisque de maïs, sauce vierge aux tomates "raisins" et cerises de terre 26\$  
Roasted snapper filet, corn bisque, cherry tomatoes and ground cherry virgin sauce

Cassiolette de fruits de mer nordique, crevettes, mactres et pétoncles avec salade des trois sœurs 27\$  
Northern seafood cassiolette, shrimps, clams and scallops with the Three Sisters' salad

Osso buco de wapiti, cipollinis confits, purée de légumes racines et betteraves marinées 28\$  
Wapiti Osso Buco, caramelized cipollini onions, root vegetables puree and marinated beets

### DESSERTS

Création d'Amélie (table d'hôte, extra 2\$ | à la carte, extra 5\$)  
Amélie's creation

Petits fruits nordiques au thé du Labrador et crème au miel Naturoney (table d'hôte, extra 2\$ | À la carte, extra 5\$)  
Small northern fruits with Labrador tea and Naturoney honey cream. (table d'hôte, extra \$6 | À la carte, extra \$5)

Tartelette pur beurre, chocolat, framboise et érable (table d'hôte, extra 4\$ | À la carte, extra 7\$)  
Pure butter pastry, chocolate, raspberries and maple. (table d'hôte, extra \$4 | À la carte, extra \$7)

Trilogie La Traite (table d'hôte, extra 6\$ | À la carte, extra 9\$)  
La Traite Trilogy. (Table d'hôte, extra \$6 | À la carte, extra \$9)

### ESPACE-TEMPS | 11h00 à 17h00

Croustilles chaudes, émulsion boréale à l'ail des bois 8\$  
Homemade chips, wild leek mayonnaise

Calamars frits, citron et poivre, tzatziki à la crème sure, yogourt gingembre et citron confit 15\$  
Fried calamari, lemon and pepper, tzatziki sour cream, ginger yogurt and candied lemon

Sandwich La Traite à la viande fumée, frites et salade 17\$  
La Traite Smoked meat sandwich, fries and salad

Découverte autour de trois fromages d'ici 17\$  
Local three cheeses discovery

Planche de pastrami de saumon et un Pemmican de gibier et ses antipasti 25\$  
Salmon pastrami cold cuts with wild game Pemmican and its antipasti