

# EXPÉRIENCE LA TRAITE | 11h30 à 14h00

# COUP DE FEU DU MIDI

## LES ENTRÉES

<b>Potage Huron-Wendat du moment</b> Huron-Wendat soup of the day	5\$
<b>Salade verte, vinaigrette à l'argousier, légumes croquants</b> Green leafs salad, sea-buckthorn dressing, vegetables	6\$
<b>Gravlax d'omble chevalier des Éboulements aux herbes boréales, tonic KWE au Matsutake, légumes marinés, émulsion baume à la mélisse</b> Les Éboulements boreal herbs trout gravlax, Matsutake Kwe tonic, pickled vegetables, lemon balm	12\$
<b>Gésiers de canard poêlés, aigre de cassis de l'île d'Orléans, salade tiède de maïs, courge et haricot rouge, roquette, beurre brun à la sauge</b> Seared duck gizzards, black currant vinegar from l'île d'Orléans, salad of warm corn, squash and kidney beans salad, arugula, sage brown butter	10\$

## PLATS DE RÉSISTANCE

<b>Hamburger des trois sœurs, galette de haricots, Yanda'tara de maïs maison, mayonnaise à la courge, Havarti au jalapeno, tomate, laitue accompagné de chips chaudes et salade.</b> The three sisters burger, kidney beans patty, homemade corn <i>Yanda'tara</i> , squash mayonnaise, jalapeno Havarti cheese tomato, lettuce, served with homemade chips and salad	16\$
<b>Boudin noir des Viandes Biologiques de Charlevoix, légumes de saison, crème de moutarde de Meaux, noisette et pomme</b> Viandes Biologiques de Charlevoix black pudding, seasonal vegetables, hazelnut, apple and mustard cream sauce	21\$
<b>Bavette de bœuf Wendat marinée à la mélasse, purée de pommes de terre aux oignons caramélisés, légumes de saison, jus de gibier</b> Wendat marinated with treacle flank steak, caramelized onions mashed potatoes, seasonal vegetables, wild gameglze	21\$
<b>Doré des lacs, purée de maïs, légumes de saison, salsa verte de tomatillos et maïs</b> Lakes walleye, corn purée, seasonal vegetables, corn and tomatillos salsa verde	19\$
<b>Canellonis de canard confit, champignons sauvages, ricotta, glace de canard corsé à la sauge</b> Duck confit cannellonis, wild mushrooms, ricotta cheese, sage duck glaze	19\$
<b>Niçoise façon Premières Nations, laitue chicorée, haricot, courge fumée, thon tataki, œuf de caille mariné, émulsion à l'ail des bois</b> Niçoise salad First Nations style, chicory lettuce, red bean, smoked squash, tuna tataki, marinated quail egg, wild leek emulsion	22\$

---

<b>La table Wendat Duo aux saveurs autochtones; entrée et plat de résistance (inspiration du jour)</b> Duo with native flavors; starter and main course (inspiration of the day)	20\$
---	------

---

## ESPACE-TEMPS | 11h00 à 17h00

<b>Croustilles chaudes, trempette aux légumes, poivre et fleur de sel</b> Warm chips, vegetables dip, pepper and fleur de sel	7\$ 15\$
<b>Cocktail de crevettes géantes au thé du Labrador, gratin de pamplemousse et orange, sauce cocktail Wendat</b> Labrador tea jumbo shrimps cocktail, citrus gratin, Wendat cocktail sauce	17\$
<b>Planche dégustation du cueilleur : tapenade de champignons sauvages, terrine aux légumes, hummus au sirop de bouleau, pain naan frit, salade d'algue, légumes marinés.</b> Gatherer platter : wild mushrooms tapenade, vegetables terrine, birch syrup houmous, fried naan bread, algae salad, pickled vegetables	18\$
<b>Planche de dégustation <i>Enenrontie's</i> : charcuteries, terrines de gibier, rilette, chutney aux saveurs boréales, légumes marinés, croutons de bannique</b> <i>Enenrontie's</i> platter : cold meats, game terrines, rilette, boreal flavored chutney, pickled vegetables, bannock croutons	21\$
<b>Planche de dégustation <i>Endawihch</i> : variétés de poissons fumés et gravlax, rémoulade de céleri rave, salade d'algues, citron, boutons de marguerites, cœurs de quenouilles.</b> <i>Endawihch</i> platter : smoked fishes and gravlax, celeriac remoulade, algae salad, lemon, daisy buds, distaff hearts	19\$
<b>Fromage d'ici, découverte autour de trois fromages, noix, fruits séchés et croutons</b> Local three cheeses discovery, nuts, dried fruits and croutons	19\$
<b>"Lobster rolls", salade de homard, Yanda'tara de maïs maison, fromage cheddar le St-Laurent accompagné de chips maison et salade</b> Lobster rolls, lobster salad, homemade corn <i>Yanda'tara</i> , St-Laurent cheddar cheese, served with homemade chips and salad	25\$
<b>Rouleaux autochtones au sanglier braisé et petits fruits, sauce aigre douce à la canneberge</b> Aboriginal rolls with braised boar and berries, cranberry and sour sauce	15\$

## PROMO MIDI

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

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