

EXPÉRIENCE LA TRAITE | 11h30 à 15h00



MIDI

FEU

DU

COUP

DE



LES ENTRÉES

- Potage du moment** 5\$
Soup of the day
- Salade verte, vinaigrette à l'aigre de cassis de la Vinaigrierie du Capitaine, légumes croquants** 6\$
Green leafs salad, blackcurrant dressing from la Vinaigrierie du Capitaine, fresh vegetables
- Chou-fleur rôti, hummus de haricot blanc citronné, crumble aux épices du Guerrier, choucroute maison, graines de tournesol** 10\$
Roasted cauliflower, lemony white bean hummus, local spices crumble, homemade sauerkraut, sunflower seeds
- Tartare de canard fumé, rutabaga acidulée, bourgeons de sapin, pain bannique aux oignons caramélisés.** 14\$
Smoked duck tartar, pickled rutabaga, fir buds, caramelized onions bannock bread

PLATS DE RÉSISTANCE

- Hamburger de cerf, fromage 1608, ketchup de poivron rouge, cornichon maison, pancetta biologique de Charlevoix, pain brioché, frites et salade verte** 21\$
Venison burger, 1608 cheese, red pepper ketchup, homemade pickle, Charlevoix organic pancetta, brioche bread, green salad and fries
 - Brisket de bœuf de notre fumoir, crème de maïs épicée, légumes de saison, chimichurri aux herbes de notre jardin** 22\$
Beef brisket from our smoker, spicy corn cream, seasonal vegetables, garden herbs chimichurri
 - Bavette de bœuf marinée façon La Traite, caviar d'aubergine, poêlée des trois sœurs, courgettes marinées, glace de veau aigre-douce** 21\$
La Traite marinated beef flank steak, eggplant caviar, pan-seared three sisters, marinated zucchinis, sweet and sour veal glaze
 - Fish & Chips d'aiglefin, sauce gribiche au maïs, croustilles chaudes au poivre des dunes et bacon, salade verte** 19\$
Haddock fish & chips, corn gribiche sauce, dunes pepper and bacon hot chips, green salad.
 - Gnocchis à la faisselle de la fromagerie de l'Île d'Orléans, sauce crème de pesto aux herbes de notre jardin, tomates de couleurs, graines de citrouille et oignons frits** 19\$
Faisselle cheese from l'Île d'Orléans gnocchis, garden herbs pesto cream sauce, confit tomatoes, pumpkin seeds and fried onions
 - Tofu mariné, bok choy et poivrons grillés, beurre aux graines de citrouille, fromage de chèvre croustillant à l'ail noir** 19\$
Marinated tofu, grilled bok choy and peppers, pumpkin seeds butter, crispy black garlic goatcheese
-
- La table Wendat Duo aux saveurs autochtones; entrée et plat de résistance (inspiration du jour)** 22\$
Duo with native flavors; starter and main course (inspiration of the day)

ESPACE-TEMPS | 11h30 à 17h30

- Croustilles chaudes, trempette aux légumes, poivre et fleur de sel** 7\$|15\$
Warm chips, vegetables dip, pepper and fleur de sel
- Planche dégustation du cueilleur : Tapenade de champignons sauvages, terrine aux légumes, hummus au sirop de bouleau, pain Naan frit, salade d'algue, légumes marinés** 19\$
Gatherer's platter (veggie): wild mushrooms tapenade, vegetables terrine, birch syrup hummus, fried Naan bread, algae salad, pickled vegetables
- Planche de dégustation du chasseur *Enenrontie's*: charcuteries, terrines de gibier, rilette, chutney aux saveurs boréales, légumes marinés, croustons de bannique** 22\$
Enenrontie's platter (meat) : cold meats, game terrines, rilette, boreal flavored chutney, pickled vegetables, bannock croutons
- Planche de dégustation du pêcheur *Endawihch* : Variété de poissons fumés et gravlax, rémoulade de céleri rave, salade d'algues, citron, boutons de marguerites, cœurs de quenouilles** 21\$
Endawihch platter (fish): smoked fishes and gravlax, celeriac remoulade, algae salad, lemon, daisy buds, distaff hearts
- Fondue aux fromages du terroir, chutney de rhubarbe, beurre de pomme et citrouille, verdurette** 15\$
Local cheese fondue, rhubarb chutney, apple and pumpkin butter, salad
- Club sandwich façon La Traite, poulet de notre fumoir, confiture de tomate, bacon de sanglier, pain aux céréales frites et salade verte** 19\$
La Traite club sandwich, homemade smoked chicken, tomato jam, boar bacon, cereals bread, fries and green salad.
- Salade Nordique, saumon fumé maison, pommes de terre rattes, crème fraîche au sumac, échalotes marinées, boutons de marguerite, pousses de tournesol** 16\$
Northern salad, homemade smoked salmon, fingerling potatoes, sumac crème fraiche, marinated shallots, daisy buds, sunflowers sprouts
- Notre planche dégustation signature - Amalgame de nos trois planches dégustation** 40\$
Signature tasting platter : mix of our three platters

plat végétarien nos plats signatures

PROMO MIDI

- Vin blanc ou rouge**, Red or white wine (4oz) 7.50\$
- Bière KWE**, Kwe Beer (12oz) 7.50\$

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