

EXPÉRIENCE LA TRAITE | 11h30 à 14h00



COUP DE FEU DU MIDI



LES ENTRÉES

Potage Huron-Wendat du moment Huron-Wendat soup of the day	5\$
Salade verte, vinaigrette à l'aigre de cassis de la Vinaigrierie du Capitaine, légumes croquants Green leafs salad, blackcurrant dressing from la Vinaigrierie du Capitaine, fresh vegetables	6\$
Thon albacore simplement saisi, salade de pommes et noisettes, émulsion à la courge Seared yellowfin tuna, apple and hazelnuts salad, squash emulsion	12\$
Carpaccio de bison de notre fumoir, gelée de canneberge, chèvre des neiges, laitue moutardée, crumble aux épices boréales Bison carpaccio from our smoker, cranberry jelly, chèvre des neiges goat cheese, mustard lettuce, boreal spices crumble	14\$

PLATS DE RÉSISTANCE

Hamburger au saumon de l'atlantique, pain brioché au poivre noir, gribiche au maïs, luzerne, accompagné de chips de légumes et salade Atlantic salmon burger, black pepper brioche bun, corn gribiche sauce, luzern, served with vegetable chips and salad	21\$
Osso bucco de porc Nagano braisé, sauce au thé noir fumé, purée de légumes racines, oignons cipollini au sapin baumier Braised Nagano pork osso bucco, smoked black tea sauce, roots vegetables purée, balsam fir infused cipollini onions	20\$
Bavette de bœuf Wendat marinée à la mélasse, purée de pommes de terre aux oignons caramélisés, légumes de saison, jus de gibier Beef flank steak molasse marinated, caramelized onions mashed potatoes, seasonal vegetables, wild game jus	21\$
Truite du territoire du Niowentsïo, couscous de chou-fleur au safran, légumes de saison, salsa de cerise de terre et boutons de marguerites Trout filet, saffron cauliflower couscous, seasonal vegetables, ground cherry salsa and daisy button buds	20\$
Raviolis à la courge rôtie et sauge, purée d'oignon braisé, noix salés, oignons frits, beurre à la sauge, chips de pancetta de Charlevoix Butternut squash and sage raviolis, braised onion purée, salted nuts, fried onions, sage butter, Charlevoix pancetta chips	19\$
Salade tiède des trois sœurs, orge, ballotine de volaille farcie d'une mousseline au chorizo, vinaigrette au babeurre Tree sisters luke-warm salad, barley, chicken ballotine stuffed with chorizo mousseline, buttermilk dressing	22\$
La table Wendat Duo aux saveurs autochtones; entrée et plat de résistance (inspiration du jour) Duo with native flavors; starter and main course (inspiration of the day)	20\$

ESPACE-TEMPS | 11h30 à 17h30

Croustilles chaudes, trempette aux légumes, poivre et fleur de sel Warm chips, vegetable dip, pepper and fleur de sel	7\$ 15\$
Planche dégustation du cueilleur : Tapenade de champignons sauvages, terrine aux légumes, hummus au sirop de bouleau, pain Naan frit, salade d'algue, légumes marinés Gatherer's platter: wild mushroom tapenade, vegetables terrine, birch syrup houmus, fried Naan bread, algae salad, pickled vegetables	19\$
Planche de dégustation du chasseur <i>Eneñrontie's</i>: charcuteries, terrines de gibier, rillette, chutneys aux saveurs boréales, légumes marinés, croutons de bannique <i>Eneñrontie's</i> platter: cold meats, game terrines, rillette, boreal flavored chutney, pickled vegetables, bannock croutons	22\$
Planche de dégustation du pêcheur <i>Endawihch</i>: Variété de poissons fumés et gravlax, rémoulade de céleri rave, salade d'algues, citron, boutons de marguerites, cœurs de quenouilles <i>Endawihch</i> platter: smoked fishes and gravlax, celeriac remoulade, algae salad, lemon, daisy buds, distaff hearts	21\$
Fondue aux fromages du terroir, chutney de rhubarbe, beurre de pomme et citrouille, verdurette Local cheese fondue, rhubarb chutney, apple and pumpkin butter, salad	16\$
Taco aux trois gibiers, crème sure, fromage, pain Naan, salsa de maïs Three game taco, sour cream, cheese, Naan bread, corn salsa	22\$
Pilons de canard, laqué à l'érable et sriracha, roquette acidulée. Duck drumsticks, maple and sriracha glazed, arugula salad	17\$
Notre planche dégustation signature - Amalgame de nos trois planches dégustation Signature tasting platter: mixture of our three platters	40\$

plat végétarien option végétarienne disponible nos plats signatures

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