

DE NOTRE TERRE MÈRE

EXPÉRIENCE LA TRAITE | 11h30 à 14h00

LES ENTRÉES

Potage du moment	5\$
Soup of the day	
 Salade verte, vinaigrette aux petits fruits des champs, légumes croquants	6\$
Green leafs salad, wildberries dressing, fresh vegetables	
 Croquettes de tempeh au miel et fleur d’ail, carottes rôties yogourt fumé au sumac, oignons frits	8\$
Honey and garlic flower tempeh croquettes, Roasted carrots, sumac smoked yogurt, fried onion	
Gravlax d’omble chevalier à la betterave et tonic Matsutake, crème fraîche à la mélisse, radis	9\$
Beetroot and Matsutake tonic arctic char gravlax, lemon balm crème fraîche, radish	

PLATS DE RÉSISTANCE

Hamburger de pintade croustillante au babeurre,	
pain plat, ketchup maison épicé, haricots marinés, salade de chou et frites	21\$
Crispy guinea fowl burger, buttermilk, flat bread, homemade spicy ketchup, pickled green beans, coleslaw, fries.	
Flanc de porc Nagano braisé et laqué dans son jus de cuisson,	
purée de courge, courgettes marinées, crémeux à l’argousier	20\$
Nagano pork flank braised and lacquered with braising jus, butternut squash purée, marinated zucchinis, sea buckthorn cream	
 Bavette de bœuf marinée façon La Traite,	
cassoulet de haricots, légumes de saison, glace de veau aigre-douce	21\$
La Traite marinated beef flank steak, beans cassoulet, seasonal vegetables, sweet and sour veal glaze	
Saumon grillé en croûte de riz sauvage soufflé de la Saskatchewan aux Épices du Guerrier,	
salade de concombre, fenouil et radis, émulsion crémeuse aux fines herbes	20\$
Grilled salmon, Saskatchewan wild rice soufflé and Épices du guerrier, cucumber, fennel and radish salad, creamy herbs emulsion	
Papardelle au pesto de tomate séchée et artichaut,	
sauce tomatée aux gibiers effilochés, boulettes de cerf, crème à l’ail confite	21\$
Papardelle pasta, braised games meat, tomato sauce, venison meatballs, confit garlic cream sauce, sundried tomato and artichoke pesto	
 Salade de betteraves colorées, graines et noix caramélisés au sirop d’érable,	
vinaigrette de bourgeons de sapin, mousse de fromage de chèvre	19\$
Colored beetroots salad, maple syrup caramelized seeds and nuts, balsam fir buds dressing, goat cheese mousse	
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 : Hummus et tapenade au goût du jour,	
végé pâté maison, pain Naan grillé, salade d’algue, légumes marinés	19\$
Gatherer’s platter (veggie): Hummus and tapenade, veggie pâté, grilled Naan bread, seaweed salad, pickled vegetables	
Planche de dégustation du chasseur <i>Enenrontie’s</i> : charcuteries, terrines de gibier,	
rillettes, chutney aux saveurs boréales, légumes marinés, croutons de bannique	22\$
<i>Enenrontie’s</i> platter (meat) : cold meats, game terrines, rillettes, boreal flavored chutney, pickled vegetables, bannock croutons	
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	21\$
<i>Endawihch</i> 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	
Pizza de gibiers braisés, champignons marinés, tomates,	
sélection de fromages de la fromagerie Bergeron, frites et salade	19\$
Braised games pizza, pickled mushrooms, tomatoes, cheeses from the Bergeron fromagerie, fries and 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 fraîche, 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