



MENU

L'ÉVEIL DU CASTOR*

(petit-déjeuner | breakfast)

Lundi au samedi : 7h30 à 10h30 | Monday to Saturday: 7:30am to 10:30am
Dimanche : 7h30 à 14h30 | Sunday : 7:30am to 2:30pm

BRUNCH DÉCOUVERTE*

Tous les dimanches : 9h00 à 14h30 | Every Sunday : 9am to 2:30pm

DE NOTRE TERRE MÈRE*

(déjeuner du midi | lunch)

Du lundi au samedi (11h30 à 14h00) | From Monday to Saturday (11:30am to 2:00pm)

L'ESPACE-TEMPS

Du lundi au samedi (11h30 à 16h00) | From Monday to Saturday (11:30am to 4:00pm)

LA FAIM DE LOUP*

(dîner du soir | dinner)

Tous les soirs (18h00 à 20h00) | Every night (6:00pm to 8:00pm)

GOURMANDISES DE L'OURS

(dessert du soir | diner dessert)

Tous les soirs (18h00 à 20h00) | Every night (6:00pm to 8:00pm)

* MENU ENFANT DISPONIBLE | CHILDREN MENU AVAILABLE*

418.847.2012

SUR RÉSERVATION SEULEMENT

RÉSERVATION IS MANDATORY



L'ÉVEIL DU CASTOR



Du lundi au samedi de 7h30 à 10h30 & dimanche de 7h30 à 14h30 | Monday to Saturday: 7:30am to 10:30am & Sunday : 7:30am to 2:30pm

YAHKWA' À LA CARTE

LA TRADITION* 19 \$

Œufs, choix de viandes (1) bacon de sanglier, saucisse de gibier ou jambon à l'érable, pommes de terre rissolées, creton d'ici, fèves au lard maison, fruits de saison, bannique

Eggs, choice of meat (1) wild boar bacon, game sausage or maple ham, hash browns and creton, house-baked beans, seasonal fruits, bannock

L'ATLANTIQUE* 19 \$

Saumon fumé maison aux épices du Guerrier, aioli au sapin baumier, œuf poché, fruits de saison, bannique

Homemade smoked salmon with du Guerrier spices, balsam fir aioli, poached egg, seasonal fruits, bannock

LES CHAMPS* 21 \$

Crêpes de sarrasin, pommes caramélisées caramel fleur de sel, sirop d'érable bio, fruits de saison

Buckwheat crepes, caramelized apples caramel fleur de sel, organic maple syrup, seasonal fruits

LA CASSEROLE* 18 \$

Canard Iyondie' confit, tomates séchées, poivron, oignon, pommes de terre rissolées, œuf au choix, hollandaise, fruits de saison, bannique

Iyondie 'confit, sundried tomatoes, hash browns, onion, bell pepper, choice of egg, hollandaise, seasonal fruits, bannock

LE SANTÉ* 18 \$

Yogourt nature, graines de lin et tournesol, pacanes caramélisées, flocons d'avoine rôtis, sirop d'érable bio, fruits de saison, bannique

Plain yogurt, linseed and sunflower seeds, caramelized pecans, roasted oats, maple syrup. seasonal fruits, bannock

Café équitable inclus

CHOIX À LA CARTE

Jus de fruits | Fruit juices 3,25 \$

Jus de fruits maison | Homemade Fruits juice 4.25 \$

Fromage cheddar | Cheddar cheese 3,75 \$

Bannique, confiture maison et café 6,50 \$
Bannock, home jam and coffee

Bannique, creton d'ici, moutarde et café 7,50 \$
Bannock, creton, mustard and coffee

Yogourt, fruits frais et café 6,50 \$
Yogourt, fresh fruits and coffee

Café équitable | Fair trade coffee 3.50 \$

NESPRESSO

Café allongé | Espresso 4,00 \$

Cappuccino | Cappuccino 5,00 \$

Café au lait (tasse) | Latte (cup) 5,00 \$

Café aromatisé caramel-cacao | Flavoured latte 6,00 \$

Café au lait (bol) | Latte (bowl) 6,00 \$

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extras

* Possibilité d'obtenir une portion réduite à 50% (0 à 12 ans seulement) | 50% off on reduced-portion available from our menu (0 to 12 years old only)

* Un (1) repas gratuit pour enfant (0 à 5 ans) à l'achat d'un (1) repas adulte | One (1) free meal for a child (0-5 years) for a purchase of one (1) adult meal



BRUNCH DÉCOUVERTE



5 SERVICES | 5- COURSES MENU

Tous les dimanches : 9h à 14h30
Every Sunday: 9am to 2:30pm



Crème délice matinal : yogourt nature, beurre de graine de tournesol, fruits séchés, graines de lin, sirop de bouleau

Morning delight cream : plain yogurt, sunflower seed butter, dried fruit, flax seeds, birch syrup

et/and

Carpaccio de melons,

petits fruits macérés à la liqueur de camerise de l'Orée des bois, chèvre à l'ail noir de Charlevoix

Melons carpaccio, haskap liqueur from l'Orée des bois, marinated berries, Charlevoix black garlic goat cheese



Saumon fumé maison, pain bannique grillé, œuf poché, tombée d'épinard, sauce hollandaise

Homemade smoked salmon, grilled bannock bread, poached egg, spinach, hollandaise sauce



**Terrine de gibier, charcuterie maison et fromages du Québec, deux moutardes boréales de Wigwam
(camerise et sapin baumier), chutney de canneberges**

Game terrine, homemade cold cuts and Quebec cheeses,
Wigwam two boreal mustards (haskap and balsam fir), cranberries chutney



Mijoté de gibiers en crouste, crème sure aux épices du Guerrier, betteraves marinées

Game Mijoté in a crust, sour cream with du Guerrier spices, marinated beets



Crêpes maison fait de farine bio des moulins de Soulanges, crème au beurre d'érable

Homemade organic flour from Moulin Soulanges pancakes napped with maple butter

Servi avec bannique, confiture maison, jus de fruits frais maison

Served with bannock, homemade jam, fresh fruits juice selection

48 \$

par personne | per person

Mimosa Classique | Classic Mimosa ...8 \$

Mimosa à saveur boréale du moment | Boreal style Mimosa ...12 \$

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extra.



BRUNCH “ ENFANT ”



Tous les dimanches : 9h à 14h30
Every Sunday: 9am to 2:30pm

ENFANT | CHILDREN

LA TRADITION

Œufs, choix de viandes (1) bacon de sanglier, saucisse de gibier ou jambon à l'érable, pommes de terre rissolées, creton d'ici, fèves au lard maison, fruits de saison, bannique

Eggs, choice of meat (1) wild boar bacon, game sausage or maple ham, hash browns and creton, house-baked beans, seasonal fruits, bannock

LES CHAMPS

Crêpes de sarrasin, pommes caramélisées caramel fleur de sel, sirop d'érable bio, fruits de saison

Buckwheat crepes, caramelized apples caramel fleur de sel, organic maple syrup, seasonal fruits

LE SANTÉ

Yogourt nature, graines de lin et tournesol, pacanes caramélisées, flocons d'avoine rôtis, sirop d'érable bio, fruits de saison, bannique

Plain yogurt, flax and sunflower seeds, caramelized pecans, roasted oats, maple syrup. seasonal fruits, bannock

Jus de fruits | Fruit juices ou **Chocolat chaud** | Hot chocolate

Salade de fruits au thé de la Minganie en dessert | Fruit salad with Minganie tea

17,75 \$

par personne | per person

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extra.





DE NOTRE TERRE MÈRE



Menu midi : du lundi au samedi (11h30 à 14h00) | Lunch Menu : from Monday to Saturday (11:30am to 2:00pm)

Potage du jour 6 \$
Soup of the day

Salade des trois sœurs, verdurette, crème fraîche au piment Gorria, vinaigrette au sapin baumier 8 \$
Three sisters salad, greens, Gorria crème fraîche, balsam fir dressing

L'entrée wendat Prix du marché
Wendat appetizer



GRILLED CHEESE AU CANARD CONFIT :

Fromage le Calumet, oignons confits, pain bannique, salade verte, chips chaudes 21 \$
Duck confit grilled cheese: le Calumet cheese, onion confit, bannock bread, salad, warm chips

LA SAGAMITÉ : Orge perlé, maïs, courge, haricots rouges, cerf braisé, bouillon de gibier, bannique 22 \$
The Sagamité : Pearl barley, corn, butternut squash, red beans, braised venison, game broth, bannock bread

LA SALADE NORDIQUE : Pommes de terre rattes, saumon fumé maison, échalotes marinées, aioli au sapin baumier, verdurette, cornichons, câprons 20 \$
Northern salad : Fingerling potatoes, home smoked salmon, marinated shallots, balsam fir aioli, greens, pickles, capers

LA PIZZA : Végétarienne sur pain Naan, sauce tomatée maison à l'ail noir, fromage bocconcini, oignon rouge, tomates confites, copeaux de cheddar vieilli, roquette, réduction de balsamique 18 \$
Vegetarien pizza: Naan bread, black garlic tomato sauce, bocconcini cheese, red onion, tomato confit, old cheddar shavings, arugula, balsamic reduction

LA TABLE WENDAT : Duo aux saveurs autochtones; entrée et plat de résistance (inspiration du jour) 22 \$
The Wendat Nation table: Duo with native flavors; starter and main course (inspiration of the day)



Dessert du pâtissier 6 \$
Dessert of the day

MENU ESPACE TEMPS

(11h30-16h00|11:30am-4:00pm)

Croustilles chaudes, aux épices du Guerrier 7 \$/15 \$
Épices du Guerrier warm chips

Planche de charcuteries et fromage du Québec 26 \$
Homemade cold cuts & Québec cheese platter

PROMO MIDI

Vin blanc ou rouge (4oz) | Red or white wine 8 \$

Bière KWE (12oz) | Kwe Beer 8 \$

plat végétarien | Vegetarian dish
Taxes et service en sus | Gratuities and taxes are not included



LA FAIM DE LOUP



Tous les soirs (18h00 à 20h00) | Every night (6:00pm to 8:00pm)

CARTE DU SOIR / DINNER MENU

ENTRÉES | APPETIZERS

TARTARE DE BISON

Mayonnaise épicée, échalotes françaises, cornichons sucrés, brandy, crumble de chèvre à l'ail noir, graines de tournesol torréfiées, croutons de pain bannique

15 \$

Bison tartar: spicy mayonnaise, shallots, sweet pickles, brandy, black garlic goat cheese crumble, roasted sunflower seeds, bannock bread croutons

PÉTONCLE GÉANT POÊLÉ

Chips de bacon de sanglier, riz sauvage, glace de veau acidulée, câpres et citron (extra 3\$)

18 \$

Pan seared giant scallop: boar bacon chips, wild rice, lemony veal glaze, capers

MILLE-FEUILLE DE TRUTTE ARC-EN-CIEL

Rémoulade de céleri rave, pâte filo, huile aux herbes, vinaigrette à l'érable

14 \$

Rainbow trout mille-feuille : celeriac salad, filo pastry, herbs oil, maple dressing

CRÈME DE COURGE

Flan au maïs, pois chiches croustillants, beurre noisette à la sauge, copeaux de cheddar vieilli

13 \$

Butternut squash cream: crispy chickpea, sage brown butter, old cheddar shavings

PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSE

INSPIRATION DU CHEF FUMÉ SUR CHARBON DE BOIS

prix du marché

Chef's inspiration smoked on wood coal

Market price

BAVETTE DE BŒUF MARINÉ FAÇON LA TRAITE (8 onces)

Purée de patates douces, haricots à l'ail confit, légumes de saison, glace de veau au vin rouge

35 \$

La traite marinated beef flank (8oz): sweet potato purée, confit garlic green beans, seasonal vegetables, red wine veal glaze

SUPRÊME DE PINTADE

Orge perlé crémeux, légumes grillés, pesto de roquette, sauce crème au bleu fumé

36 \$

Guinea fowl supreme: creamy barley, grilled vegetables, arugula pesto, smoked blue cheese cream sauce

OMBLE CHEVALIER

Crème de maïs épicée, riz sauvage soufflé, compotée de tomate à l'ail noir, légumes de saison

36 \$

Arctic char: spicy corn cream, soufflé wild rice, black garlic tomato compote, seasonal vegetables.

TOFU FUMÉ

Risotto de quinoa à la courge et épinards, tofu fumé

et mariné aux épices du Guerrier, poêlée des trois soeurs, verdurette

34 \$

Smoked tofu: marinated with Épices du Guerrier, butternut squash and spinach quinoa risotto, pan seared the three sisters, greens

LONGE DE CERF

Pommes de terre rattes confites au gras de canard, poêlée de champignons,

légumes de saison, sauce moutardée à la camerise (extra 10\$)

46 \$

Venison loin : duck fat fingerling potatoes, sautéed mushrooms, seasonal vegetables, haskap berry mustard sauce. (Extra 10\$)

 plat végétarien / *Vegetarian dish*

FORMULE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES | 3-COURSES MENU

entrée, plat de résistance et dessert | appetizer main course & dessert

55 \$

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

ENFANT | MENU MIDI-SOIR

Du lundi au samedi (11h30 à 16h00) | From Monday to Saturday (11:30am to 4:00pm)

Tous les soirs (18h00 à 20h00) | Every night (6:00pm to 8:00pm)

Potage du marmiton

Soup from the cauldron

OU/OR

Crudités

Raw vegetables cuts



Doigts de blanc de poulet servis avec frites et salade

White chicken meat fingers served with fries and salad

OU/OR

Pâtes sauce bolognaise Pasta with bologneses sauce

OU/OR

Poisson selon arrivage servi avec pomme de terre et légumes du jour

Daily fresh fish served with potatoes and seasonal vegetables



Surprise au chocolat

Chocolate dessert

OU/OR

Crème glacée, sauce chocolat

Ice cream and chocolate sauce

ou/or

Fruits frais

Fresh fruits



****Inclus un verre de lait ou jus de fruits****

A glass of milk or fruit juice is included

17,75 \$

Possibilité d'obtenir une portion réduite de plats principaux de notre menu à la carte du soir à 50% (6 à 12 ans seulement)

50% off on reduced-portion of main courses available from our evening à la carte menu (6 to 12 years old only)

Un (1) repas gratuit pour enfant (0 à 5 ans) à l'achat d'un (1) repas adulte. Enfant supplémentaire : 17,75 \$ / enfant

One (1) free meal for a child (0-5 years) for a purchase of one (1) adult meal. Additional children : \$17,75 / child

Service et taxes en sus | Gratuities and taxes are not included

GOURMANDISES DE L'OURS

Tous les soirs (18h00 à 20h00) | Every night (6:00pm to 8:00pm)

CARTE DES DESSERTS / DESSERT MENU

RENVERSÉ AUX PETITS FRUITS

Chantilly à l'érable, petits fruits marinés.

Small berries tartlet, sweet pie shell, oatmeal and dark chocolate crumble, raspberry sorbet

9 \$

FONDANT AU CHOCOLAT

Crème anglaise, crumble au chocolat, glace à la vanille.

Minganie tea poached pear, milk chocolate mousse, spice crumble

9 \$

CHEESE CAKE AU THÉ DE LA MINGANIE

Coulis au chocolat noir, fond de tarte Oréo.

Quebec cherry creme brulée, lemon blondie, marinated cherries

9 \$

LE PLATEAU DE FROMAGES

Découverte autour des trois (3) fromages du Québec, croutons de bannique, petits fruits séchés, noix.

Local cheese discovery (3), bannock bread crouton, dried fruits, nuts

18 \$

NESPRESSO®

| | |
|---|---------|
| Café allongé <i>Espresso</i> | 4,00 \$ |
| Café allongé (double) <i>Espresso (double)</i> | 6,00 \$ |
| Macchiato | 4,50 \$ |
| Cappuccino <i>Cappuccino</i> | 5,00 \$ |
| Café au lait (tasse) <i>Latte (cup)</i> | 5,00 \$ |
| Café au lait (verre) <i>Latte (glass)</i> | 6,00 \$ |
| Café aromatisé caramel-cacao <i>Flavoured latte</i> | 6,00 \$ |

Taxes et service en sus | *Taxes and gratuities are extras*