

DE NOTRE TERRE MÈRE

La Terre mère est celle qui nous a accueilli, elle est notre source de vie. Nous lui devons un grand respect. D'ailleurs Sitting Bull a dit "La Terre n'appartient pas à l'homme, c'est l'homme qui appartient à la Terre."

Menu midi : Tous les jours de 11h30 à 14h00 | Lunch Menu : Everyday from 11:30 am to 2:00 pm

ENTRÉES | APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT SERVI AVEC BANNIQUE ET BEURRE 9\$
Soup of the day with Bannock and butter

TARTARE DE THON 19\$
Graines de courge brulées, œufs de corégone, gelée de sapin, jus de poivrons
TUNA TARTAR, Grilled pumpkin seeds, whitefish eggs, fir jelly, pepper juice

SALADE DE POMMES DE TERRE & COURGE MUSQUÉE AU YOGOURT ET PIMENT GORRIA 16\$
Pickle maison, œuf à 62 degrés, graines de sarrasin torrifiées, salade de ciboulette et estragon
POTATO SALAD, Homemade pickle, egg at 62 degrees, roasted buckwheat seeds, chive and tarragon salad

SALADE DE BETTERAVES ET LARDONS DE SANGLIER, CHUTNEY DE BAIES DE LA CUEILLETTE 15\$
Poudre de fruits rouges et huile verte
BEETS SALAD, Red fruits powder and green oil

PLATS | MAIN COURSE

HAMBURGER DE BŒUF, BACON DE SANGLIER, FROMAGE FIN RENARD & MOUTARDE BORÉALE 25\$
Salade de chou à l'érable et vinaigre de cidre de pomme, chutney de baies sauvages, pommes frites
HAMBURGER, Cabbage salad with maple and apple cider vinegar, wild berry chutney, french fries

PETITE POIRE DE BISON GRILLÉE 27\$
Purée de topinambour, ragoût de fèves noires aux romarins, champignons café, sauce au thé du Labrador
BISON, Jerusalem artichoke puree, black bean ragout with rosemary, coffee mushrooms, Labrador tea sauce

RAVIOLI DE CHAMPIGNONS, SAUCE CHIMICHURRI AUTOCHTONE 23\$
Ragoût de champignons sauvages, calumet râpé, graines de citrouille torrifiées
MUSHROOMS RAVIOLI, Wild mushrooms ragout, grated calumet, roasted pumpkin seeds

BRANDADE DE MORUE À LA COURGE 24\$
Purée de pommes de terre et agastache, fromage Blackburn, salade de pousses
COD BRANDADE, Mashed potatoes and agastache, Blackburn cheese, sprout salad

LA TABLE WENDAT

DUO DE SAVEURS AUTOCHTONE
Plat de résistance, entrée, supplément avec dessert
The Wendat Table: Duo with native flavours; appetizer & main course, extra with dessert 26\$/34\$

LES PLANCHES | PLATTERS

Servi avec pickles de légumes maison et croûton de bannique

PLANCHE DÉGUSTATION DU CUEILLEUR 23\$
Hummus de haricot blanc | Terrine de champignons et tournesol
Mélange de noix chaudes au sel de cèdre | Croustille de légumes racines
The gatherer's tasting platter: Bean hummus, mushroom and sunflower terrine, marinatead vegetable, roots vegetables chips and Bannock croutons

PLANCHE DÉGUSTATION DU CHASSEUR 24\$
Jerky de bison aux épices du guerrier | Terrine de gibier du moment | Pieux de Charlevoix | Chutney de rhubarbe
The hunter's tasting platter: Bison jerky with épices du Guerrier, seasonal games terrine, Pieux de Charlevoix, balsam fir squash chutney, pickled vegetables and bannock croutons

PLANCHE DE DÉGUSTATION DU PÊCHEUR 25\$
Morue salée séchée | Rillettes de maquereau | Saumon fumé à chaud | Rémoulade aux algues
Fisherman's tastin platter: Salted and dried cod, mackerel rillettes, hot-smoked salmon, seaweed remoulade

PLANCHE DÉGUSTATION SIGNATURE 47\$
Amalgame de nos trois planches dégustation
Our signature tasting board: Combination of our three tasting platters