

DE NOTRE TERRE MÈRE

FROM OUR MOTHER EARTH

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."
Mother Earth is the one who welcomed us, she is our source of life. We owe her great respect. Besides, Sitting Bull said, "The Earth does not belong to man, man belongs to the Earth."

ENTRÉES | APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT Servi avec bannique et beurre SOUP OF THE DAY, served with bannock and butter	9,00\$
TATAKI DE LOUP-MARIN POCHÉ AU LAIT ET FUMÉ AU THYM Concombre, maïs au piment Gorria, balsamique aux camerises SEAL TATAKI POACHED WITH MILK AND SMOKED THYME, cucumber, corn with Gorria pepper, haskap balsamic	21,00\$
SALADE DE CHAMPIGNONS CUIITS ET CRUS Œuf parfait, crème de champignons à la poudre de cèdre SALAD OF COOKED AND RAW MUSHROOMS, perfect egg, mushroom cream with cedar powder	16,00\$
TARTARE DE CERF ET BOUTONS DE MARGUERITES Asperges croquantes, pommes vertes, servis avec croûtons de bannique VENISON TARTAR AND DAISY BUTTONS, crunchy asparagus, green apples, served with bannock croutons	19,00\$
SAUMON OUSHATA ET FRUITS DE LA CUEILLETTE Pois mange-tout, radis melon et argousier OUSHATA SALMON AND FRUITS OF THE HARVEST, snow peas, melon radish and sea buckthorn	23,00\$

PLATS | MAIN COURSES

HAMBURGER DE BŒUF, PAIN NOIR, BACON DE SANGLIER, FROMAGE 1608 Moutarde boréale, mayonnaise Gorria, cornichons maison, ketchup de baies sauvages, frites BEEF BURGER, BLACK BREAD, WILD BOAR BACON, CHEESE 1608, boreal mustard, Gorria mayonnaise, homemade pickles, wild berry ketchup, fries	25,00\$
MAGRET DE CANARD Pommes de terre sarladaises, sauce au jus de gibier, myrtilles et miel DUCK BREAST, sarladaise potatoes, blueberry and honey games broth sauce	27,00\$
RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFES Sauce tomate basilic avec poudre de sapin, copeaux de fromage Blackburn RAVIOLI WITH MUSHROOMS AND TRUFFLES, tomato basil sauce with fir tree powder and Blackburn cheese shavings	26,00\$
MORUE POCHÉE AU GIN BORÉAL Poivrons brûlés, beurre blanc, camerises et champignons POACHED COD WITH BOREAL GIN, burnt peppers, beurre blanc, haskap and mushrooms	28,00\$

LA TABLE WENDAT | WENDAT TABLE

DUO AUX SAVEURS AUTOCHTONES Plat de résistance, entrée et supplément avec dessert DUO WITH FIRST NATIONS FLAVORS, main course, starter and supplement with dessert	36,00\$ Avec dessert 39,00\$
--	--------------------------------

LES PLANCHES | PLATTERS

Créations originales de nos deux cuisinières Innues, Julie Moreau et Mona Hervieux
Original creations of our two Innu cooks, Julie Moreau and Mona Hervieux

Servi avec des pickles de courgettes et carottes, salade des trois soeurs, boules de fromage à la crème en croûte de tournesol, noix de la cueillette à l'érable, bannique frite, pain maison aux canneberges
Served with zucchini and carrot pickles, three sisters salad, sunflower crusted cream cheese balls, U-pick nuts with maple, fried bannock, homemade cranberry bread

PLANCHE DÉGUSTATION DU CUEILLEUR Hummus de betterave rouge, terrine de champignons et tournesol, mélange de noix au sel de cèdre, tofu fumé, fruits de la cueillette, croustilles de légumes racines GATHERER'S TASTING PLATTER, red beet hummus, mushrooms and sunflower terrine, mixed nuts with cedar salt, smoked tofu, U-pick fruits, root vegetable chips	27,00\$
PLANCHE DÉGUSTATION DU CHASSEUR (ENENRONTIES'S) Duo de saucisson de la Charcuterie Charlevoisienne, terrine de gibier du moment, Pieux de Charlevoix, pâté d'oie forestière, oeufs de caille HUNTER'S TASTING PLATTER, Duo of dried sausages from Charlevoisienne, game terrine of the moment, Charlevoix Pieux, forest goose pâté, quail eggs	27,00\$
PLANCHE DE DÉGUSTATION DU PÊCHEUR (ENDAWIHCH) Rillettes de truite, terrine de maquereau, saumon Oushata, saumon fumé à chaud FISHERMAN'S TASTING PLATTER, Trout rilette, mackerel terrine, Oushata salmon, hot smoked salmon	27,00\$
NOTRE PLANCHE DÉGUSTATION SIGNATURE Amalgame de nos trois planches dégustation OUR SIGNATURE TASTING PLATTER, combination of our three tasting platters	49,00\$

Taxes et service en sus. Prix sujet à changement sans préavis. | Taxes and gratuity not included. Prices subject to change without notice.

Menu servi de 11h30 à 14h00 du lundi au vendredi et de 12h00 à 14h00 du samedi au dimanche | Menu available from 11:30 am to 2:00 pm from Monday to Friday and from 12:00 pm to 2:00 pm from Saturday to Sunday