



DE NOTRE TERRE MÈRE



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

Potage du moment 5 \$
Soup of the day

Salade verte, vinaigrette aux petits fruits des champs, légumes croquants 6 \$
Tossed green salad, wild berry vinaigrette, and fresh vegetables

Courge rôtie, poêlée de champignons, fromage fumé et granola au sirop d'érable et fruits séchés 8 \$
Roasted squash, pan-seared mushrooms, smoked cheese, and granola with maple syrup and dried fruit

Gravlax d'omble chevalier au fenouil boréal, salade de fenouil à l'argousier, croûtons de bannique 9 \$
Arctic char gravlax with boreal fennel, fennel salad with sea buckthorn, and bannock croutons



Hamburger de canard, confit d'oignons au cassis, fromage Calumet, mayonnaise à la fleur d'ail, salade de choux à l'érable et vinaigre de cidre, et frites 20 \$
Duck burger with currant and onion confit, Calumet cheese, and garlic scape mayonnaise, cabbage salad with maple and cider vinegar and fries



Bavette de gibier grillée et marinée aux épices du Guerrier, pomme de terre Gabrielle, légumes de saison, glace de veau aigre-douce 21 \$
Grilled and marinated game flank with épices du Guerrier, Gabrielle potatoes, seasonal vegetables, and sweet and sour veal glaze

Chèvre chaud de la fromagerie Saint-Agnès mariné à l'ail noir, salade de betterave, laitues croquantes, sirop de bouleau et graines de citrouilles caramélisées 19 \$
Warm goat cheese from the Saint-Agnes cheese dairy marinated in black garlic, beet salad, fresh salad, birch syrup, and caramelized pumpkin seeds



Filet de Doré des Grands lacs, riz sauvage de la Saskatchewan, lait de maïs au lard fumé, copeaux de radis et pousses de tournesol en vinaigrette 20 \$
Great Lakes walleye fillet, Saskatchewan wild rice, and smoked bacon corn milk, radish shavings and sunflower sprouts in a vinaigrette

Guédille de homard gaspésien, mayonnaise au piment Gorria des Éboulements, croustilles chaudes 20 \$
Gaspesian lobster roll, mayonnaise with Gorria peppers from Les Éboulements, and warm chips



LA TABLE WENDAT : Duo aux saveurs autochtones ; plat de résistance et entrée ou dessert 22 \$
The Wendat Table: Duo with native flavours; main course and appetizer or dessert



LES PLANCHES

Planche dégustation du cueilleur : Hummus de haricot au miso Massawippi, terrine de champignons et tournesol, légumes marinés, croustilles et croûtons de bannique 21 \$
The gatherer's tasting platter: Bean hummus with Massawippi miso, mushroom and sunflower terrine, marinated vegetables, chips, and bannock croutons

Planche de dégustation du chasseur Enenrontie's : Jerky de bison aux épices du Guerrier, terrine de gibier du moment, Pieux de Charlevoix, chutney de courge au sapin, pickle de champignons, croûtons de bannique 22 \$
Enenrontie's hunter's tasting platter: Bison jerky with épices du Guerrier, seasonal game, Pieux de Charlevoix, balsam fir squash chutney, pickled mushrooms and bannock croutons

Planche de dégustation du pêcheur Endawihch : Gravlax d'omble chevalier au fenouil boréal, rillettes de maquereau, saumon fumé à chaud, rémoulade aux algues et condiment de notre terroir 22 \$
Endawihch fisherman's tasting platter: Arctic char gravlax with boreal fennel, mackerel rillettes, hot-smoked salmon, seaweed remoulade, and local condiment

Notre planche dégustation signature - Amalgame de nos trois planches dégustation 40 \$
Our signature tasting board - combination of our three tasting platters

Le plateau de fromages - Découverte autour de 3 fromages du Québec, croûtons de bannique 18 \$
The cheese discovery platter with three Quebec cheeses, bannock croutons



LES DESSERTS

Gâteau au mélilot et sapin baumier : Meringue à l'érable et bleuets confit 8 \$
Sweet clover and balsam fir cake: Maple meringue and blueberry confit

Cheese Cake : Gâteau au fromage et caramel, noix de pacanes caramélisées à l'érable 9 \$
The cheesecake : Caramel cheesecake with maple caramelized pecans

Les petits fruits : Biscuits sablés, Chantilly chocolat blanc et foin d'odeur, coulis 9 \$
Berries : Shortbread cookies, white chocolate and sweet grass Chantilly, and coulis

plat végétarien | Vegetarian dish



En salle à manger seulement | Dining room only
Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extras