

MENU ESPACE TEMPS

Tous les jours de 11h30 à 17h
Everyday 11:30am to 5pm

CROUSTILLES CHAUDES

Trempe à la moutarde nordique, poivre et fleur de sel

WARM CHIPS: Nordic mustard dip, pepper, and fleur de sel

7\$

PLANCHE DÉGUSTATION DU CUEILLEUR

Hummus de haricots au miso Massawippi, terrine de champignons et tournesol, légumes marinés, croustilles et croûtons de bannique

THE GATHERER'S TASTING PLATTER: Beans hummus with Massawippi miso, mushroom and sunflower terrine, marinated vegetables, chips, and bannock croutons

21\$

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

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

22\$

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

ENDAWIHCH FISHERMAN'S TASTING PLATER: Arctic char gravlax with boreal fennel, mackerel rillettes, hot-smoked salmon, seaweed remoulade, and local condiment

22\$

NOTRE PLANCHE DÉGUSTATION SIGNATURE

Amalgame de nos trois planches dégustation

OUR SIGNATURE TASTING BOARD: Combination of our three tasting

40\$

LE PLATEAU DE FROMAGES

Découverte autour de 3 fromages du Québec, croûtons de bannique, petits fruits séchés, noix

THE CHEESE DISCOVERY PLATTER with three Quebec cheeses, bannock croutons, dried berries, and nuts

18\$

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extras

MENU ESPACE TEMPS

Tous les jours de 11h30 à 17h
Everyday 11:30am to 5pm

CROUSTILLES CHAUDES

Trempe à la moutarde nordique, poivre et fleur de sel

WARM CHIPS: Nordic mustard dip, pepper, and fleur de sel

7\$

PLANCHE DÉGUSTATION DU CUEILLEUR

Hummus de haricots au miso Massawippi, terrine de champignons et tournesol, légumes marinés, croustilles et croûtons de bannique

THE GATHERER'S TASTING PLATTER: Beans hummus with Massawippi miso, mushroom and sunflower terrine, marinated vegetables, chips, and bannock croutons

21\$

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

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

22\$

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

ENDAWIHCH FISHERMAN'S TASTING PLATER: Arctic char gravlax with boreal fennel, mackerel rillettes, hot-smoked salmon, seaweed remoulade, and local condiment

22\$

NOTRE PLANCHE DÉGUSTATION SIGNATURE

Amalgame de nos trois planches dégustation

OUR SIGNATURE TASTING BOARD: Combination of our three tasting

40\$

LE PLATEAU DE FROMAGES

Découverte autour de 3 fromages du Québec, croûtons de bannique, petits fruits séchés, noix

THE CHEESE DISCOVERY PLATTER with three Quebec cheeses, bannock croutons, dried berries, and nuts

18\$

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extras