



MENU POUR EMPORTER



TAKE-OUT MENU


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

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

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 chou 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

 **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

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



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

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

^{LE} **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

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extras