

# 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