

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

Concombre, pois mange-tout et asperges croquantes, chutney aux baies de la cueillette

SEAL TATAKI, cucumber, snow peas and crisp asparagus with berry chutney

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\$

FLÈCHE DE SANGLIER AU SIROP D'ÉRABLE

Érable, shimejis en saumure, fenouil et pommes paille

WILD BOAR ARROW WITH MAPLE SYRUP, maple, shimejis in brine, fennel and straw potatoes

19,00\$

GRATIN DE MOULES ET PÉTONCLES

Poireaux, légumes racines, bannique, bouillon de poisson, fromage fumé maison, oignons verts

MUSSEL AND SCALLOPS GRATIN, leeks, root vegetables, bannock, fish broth,

home-made smoked cheese, green onions

23,00\$

PLATS | MAIN COURSE

HAMBURGER DE BŒUF, BACON DE SANGLIER, FROMAGE 1608

Moutarde boréale, mayonnaise Gorria, pickles maison, ketchup de baie sauvage, frites

HAMBURGER, boreal mustard, gorria mayonnaise, homemade pickles, wild berry ketchup, french fries

25,00\$

OSSO BUCCO DE SANGLIER À LA BIÈRE LACTAIRE

Crémeuse de maïs, champignons de la cueillette, maïs, broccolinis, ail noir,

sauce moutarde boréale et sapin

OSSO BUCCO OF WILD BOAR WITH LACTAIRE BEER, creamy corn, U-pick mushrooms,

corn, broccolinis, black garlic, boreal mustard and fir sauce

27,00\$

RAVIOLI À LA COURGE

Sauce tomates basilic et poudre de sapin, copeau de fromage Blackburn

SQUASH RAVIOLI, tomato basil sauce with fir tree powder and Blackburn cheese shavings

26,00\$

DORÉ POCHÉ AU THÉ

Légumes de saison et fruits de cueillette, champignons, bleuets au thé des bois

TEA POACHED WALLEYE, seasonal vegetables and U-pick fruits, mushrooms, blueberries with wintergreen

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'oise 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