

Entrez et faites comme chez vous

SOUPE AUX POIS DES CHANTIERS

Bouillon de volaille, lard et herbes salées du bas du fleuve 7.

BRIE FONDANT À L'ÉRABLE

Salade tiède, endives, roquette, canneberges confites et vinaigrette noisettes 11.

FOIE GRAS

Brioche maison grillée, beurre d'érable, cheddar Perron et chutney de pommes au poivre long 18.

SAUMON FUMÉ MAISON

Chou fleur frit et câpres, citron, vinaigrette truffe et aneth 13.

HUÎTRES FRAÎCHES

Nature ou garniture du moment x?x.



*On est swell pis ben l'adon,
lâchez vous lousse*

Oeuf dans le vinaigre 1.

Bets et oignons marinés 3.

Salade à la crème 4.

Frites maison 4.

Poutine sauce au Red Champagne 8.

Foie gras partout x?x.

MENU POUR ENFANT

Surprise des tout petits x?x.

Maintenant que vous vous êtes mis à l'aise

RÔTI DE PORC AUX PATATES JAUNES

Le porc à Nicolas, patates braisées au jus, boudin noir, bets et ketchup aux fruits 20.

POISSON D'ARRIVAGE

Galette de pommes de terre, crème fraîche aux herbes salées et raifort, émulsion beurre d'épinard, tomates et rapinis x?x.

STEAK & FRITES ... À NOTRE FAÇON !

Longe de boeuf grillée, champignons, frites, jus de boeuf poivrade et légumes ... 1 doigt 28. 2 doigts 36.

VEAU

Foie de veau de lait doré au beurre, navets et champignons au lardons, pommes fraîches 21.

TOURTIÈRE DU LAC ! LA VRAIE ... (PORC, BOEUF, VOLAILLE, GIBIER DU MOMENT)

Ketchup aux fruits, p'tit légumes marinés, salade à la crème 23.

LES FRUITS DE LA CHASSE

Mousse de pommes de terre fumée, carottes confites, noisettes, champignons et jus au thé du Labrador 35.

POULET DE CORNOUAILLES

Rôti et frit, légumes cocotte, rémoulade et sauce BBQ au whisky canadien 25.

Bon appétit là là

Et sucrez vous le bec

TARTE AUX BLEUETS

Chantilly, chocolat aux bleuets 6.

POUDING CHÔMEUR

Sirop d'érable et glace à la vanille 7.

INSPIRATION SUCRÉE LÀ LÀ

Garniture du moment x?x.