

Entrez et faites comme chez vous

SOUPE AUX LÉGUMES TAILLÉS

Bouillon de volaille, herbes salées du bas du fleuve 6.

SALADE À LA CRÈME 2.0

Concombres, tomates, herbes fraîches 7.

TARTARE DE TRUITE AUX BLEUETS

Vinaigrette cidre et bleuets, aulne crispée, salade de légumes croquants 11.

SAUMON FUMÉ ICI, LÀ LÀ

Carottes marinées et en salade, fromage fouetté, vinaigrette agrumes 10.

FOIE GRAS

Terrine au naturel, brioche maison grillée, chutney camerises du Lac 18.

Maintenant que vous vous êtes mis à l'aise

RÔTI DE PORC DE ST-PRIME AUX PATATES JAUNES

Le porc à Nicolas, pommes de terre jaunes braisées au jus, blets et ketchup aux fruits 19.

POISSON D'ARRIVAGE

Jus de cuisson naturel, beurre fouetté aux herbes 24.

STEAK & FRITES ... À NOTRE FAÇON !

Entrecôte de boeuf, champignons, frites, jus de boeuf poivrade, tomates ... 1 doigt 26. 2 doigts 33.

TARTARE DE TRUITE AUX BLEUETS

Vinaigrette cidre et bleuets, aulne crispée, salade de légumes croquants, frites maison 22.

TOURTIÈRE ! LA VRAIE DU LAC ...

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

HOMARD

Lard fumé, émulsion citronnée, asperges x?x.

LES FRUITS DE LA CHASSE

Jus aux camerises et bleuets sauvages, purée de champignons, thé du Labrador 35.

OPTION VÉGÉTARIENNE

Selon l'inspiration du Chef, demandez à votre serveur x?x.

Bon appétit là là



*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.

Et sucrez vous le bec

TARTE AUX BLEUETS

Chantilly, ganache aux bleuets 6.

POUDING CHÔMEUR

Sirop d'érable et glace à la vanille 7.

GÂTEAU AU CAROTTE

Crèmeux au chocolat blanc et fromage à la crème 7.

FROMAGE DU SAGLAC

Sélection du moment. x?x.