

## ENTRÉES

Crémeuse de poireau, poire confite, chèvre et tournesol grillé 	9 \$
Houmous Buffalo, patates douces et poivrons rôtis, feta mariné au romarin  	14 \$
Tartare de saumon crémeux, salsa d'edamames au gingembre et sésame noir	18 \$
Champignons et chorizo confits, choux-fleurs à la cardamome et maïs fumé 	16 \$

## À PARTAGER

Fromages de nos fermes sélectionnées :	24 \$
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Sœur Angèle, fromage double crème, saveur de champignons</li> <li>• Le Oka, fromage à pâte semi-ferme, saveur fruitée et lactique</li> <li>• Le Caveau, fromage à pâte ferme, arôme boisé et humide</li> </ul>	
3 fromages d'ici, chorizo de Charlevoix, terrine de gibier aux fruits séchés, capicollo, oignons confits au stout, beurre au poivre noir et girofle, pains du moment	32 \$

## EXTRAS

Pain maison et beurre composé	4 \$
Frites allumettes	7 \$

## PLATS

Porcelet de lait confit, sauce BBQ, pressé de patate et cèleri rave	25 \$
Carry de poulet créole, riz au jasmin et tomates de saison confites 	26 \$
Tajine de bœuf aux pruneaux et mélasse de grenade sur couscous épicié	28 \$
Salade de canard fumé, fromage Bresaola, framboises et graines torrifiées 	25 \$
Burger de croustillant de pois chiche aux légumes en croûte de panko, sauce chipotle, arugula, choux vinaigrés, frites allumettes 	24 \$
Macaroni aux deux fromages et bacon grillé	24 \$

## DESSERTS

Gâteau au fromage vanillé, Graham croquant et caramel à la fleur de sel	9 \$
Pavlova aux fruits de saison, chantilly maison et zeste de lime 	9 \$
Crèmeux citron à l'estragon, crumble d'Oréo et gruau	9 \$

## MENU ENFANTS

Boulette de bœuf sauce Mama, gemelli, huile de parmesan	14 \$
Burger de porc BBQ, frites allumettes	14 \$