
ENTRÉES

Potage du jour 12

Servi avec sa garniture

Salade tiède de légumes grillés 12

(Option vegan II)

Feta et vinaigrette aux camerises

Arancinis aux champignons et fromage fumé 15

Sauce marinara et tuile de parmesan

Tataki de thon grillé 17

Sauce yakumi et légumes croquants

Dumplings aux crevettes 16

Dumplings aux légumes 15

Servis avec sauce de la cheffe (sauce soya aromatisée et légèrement épicée)

Burrata 21 (selon disponibilité)

Mozzarella fraîche au coeur crémeux, déposée sur pesto de tomates séchées, basilic, noix de pin

PLATS

Bavette de bœuf AAA+

6 OZ - 33

8 OZ - 42

Servie avec frites et légumes grillés et au choix: beurre aux herbes ou sauce au thé du Labrador

Pétoncles des Îles 33

Maïs grillé, polenta aromatisée au fenouil, crème de maïs au jalapeno, poudre de chorizo et feta émietté

Pâtes fraîches au poulet 25

Poulet cuit sous-vide, émulsion citronnée, concassé de tomates, câpres, olives et ail noir

Pâtes fraîches aux champignons 23

Aux champignons de saison, émulsion au vin blanc, caramel d'ail noir et parmesan

Saumon confit 29

Pommes de terre croustillantes, légumes de saison et sauce aigrette citronnée

Burger gourmet 21

Fromage fumé, pain brioché, mayo à l'ail noir, pickles d'oignons, épinards et ketchup maison de tomate et poivron

Tartare de champignons (Prix du marché)

De saison, servi avec chip de riz et salade, vinaigrette à la camerise (VEGAN)

Menu pour enfants disponible au coût de 12\$ (11 ans et moins)

DESSERTS

Churros 10

Au choix: sauce au caramel salé au Sel du St-Laurent ou sauce chocolat

Gâteau au fromage 12

Croûte de sucre croustillante flambée et compotée de camerises

Financier à l'érable 10

Flocons d'érable, quesnelles de mascarpone à l'érable et tartare de fraises

Étagé citronné 12

Base de graham, mousse au chocolat blanc et gelée citronnée

CARTE DES BOISSONS

Tous nos cocktails sont des créations maison, faits avec des ingrédients frais.

COCKTAILS

Martini à la camerise (purée de camerise, romarin, vodka, vermouth et bulles)	13,00
Gin tonic Norkotié	11,00
Sangria maison blanche ou rouge	10,00
Cocktail estival (Gin norkotié, amaretto québécois, citron, jus canneberge et framboise)	13,00
Thé glacé du Labrador (thé du Labrador, liqueur Lily, gin norkotié, citron)	13,00
Cocktail boréal (Gin, liqueur Lily, sirop à l'épinette, bulles)	13,00

COCKTAILS SANS-ALCOOL

Martini à la camerise (purée de camerise, romarin, gin sans alcool, jus de canneberges et tonic)	8,00
Gin 0% et tonic	7,00
Mocktail camomille et thym (Martini Florale 0%, camomille, tonic, thym frais)	8,00

BOISSONS

Coca-cola, 7up, coca-light, thé glacé	3,20
Jus de canneberge, orange ou pomme	3,00
Limonade maison	4,80

CAFÉS

Espresso/ Allongé	3,60
Latté macchiato	5,70
Cappuccino	4,70
Chocolat chaud	5,10
Café filtre ou thé	3,50
Café alcoolisé (au choix, Bailey's, Whisky, Amaretto, Liqueur au sucre à la crème, nous le faisons à votre goût!)	10,50