

Les Entrées

Le saumon boréal : argousier, aulne crispé, livèche-basilic, espuma d'érable et vinaigre de cidre, céleri et chou-rave en rémoulade, neige de champignons au beurre noisette, croutons. **15\$**

Le thon asiatique : poire asiatique-ponzu, menthe-coriandre, « foam » à la noix de coco, papaye verte-kimchi, gel citron-yuzu, croutons. **17\$**

La César : vinaigrette maison aux anchois, câpres frites, grana padano, croutons aux herbes, lardons fumés rôtis **8,50\$**

Assortiment de nos charcuteries maison : magret de canard fumé, rilette de porc aux porcins, coppa au poivre, saucisson sec, parfait de foie de volaille, foie gras au torchon au cassis madérisé, gelée d'érable, condiments maison, antipasto, croutons **1 Pers 23\$/2 pers 40\$**

Poutine : sauce émulsionnée au foie gras, fromage en grain **8,50\$**

Extra viande fumée 3,50\$

Rouleaux impériaux végété (5), sauce thaïe au tapioca et menthe fraîche **10\$**

Calmars frits (8oz), mayonnaise aux poivrons rôtis, citron vert, rémoulade **22\$**

Frites et mayonnaise **6\$**

Guacamole maison et nachos **8\$**

Ailerons de poulet de grain fumé maison(3) : sauce BBQ coréenne au sésame et gochugaru **9\$**

Le plateau à partager (2 pers) :(4) ailerons fumés maison, sauce coréenne, nachos chauds et guacamole, mini cheese burgers Angus(2), rouleaux impériaux (4), sauce thaïe, (2) crevettes tikki et (2) cassolettes de poutine au foie gras **42\$**

Les Tartares

Le saumon boréal : argousier, aulne crispé, livèche-basilic, espuma d'érable et vinaigre de cidre, céleri et chou-rave en rémoulade, neige de champignons au beurre noisette, croutons, frites ou salade

24\$

Le thon asiatique : poire asiatique-ponzu, menthe-coriandre, « foam » à la noix de coco, papaye verte-kimchi, gel citron-yuzu, croûtons, frites ou salade **27\$**



Les Salades

Salade du fumoir : truite fumée maison, chioggia, bette à carde, oignons rouges marinés, quinoa, chèvre frais, mâche, vinaigrette tomate fumée **18\$**

La César : vinaigrette maison aux anchois, câpres frites, grana padano, croutons aux herbes, lardons fumés rôtis **17\$/avec extra poulet piripiri 22\$**

La coréenne : concombre, wakame, oignon vert, fenouil frais, edamame, radis, pousse de coriandre, arachides torréfiées, volaille croustillante façon tao, vinaigrette kimchi et gochugaru **17,50\$**

Les Sandwichs

Le club du cerf : poulet légèrement saumuré et cuit sous vide, pain au choix, garniture BLT, frites/salade verte **16\$**

Le BLT au poulet **seul :9\$** **servie avec frites ou salade 14\$**

Le cheeseburger 4 oz : pain brioché, garniture BLT, fromage suisse, oignons marinés, condiments au choix **15\$**

Le wagyu : galette 100% wagyu 6oz, pain brioché, mayonnaise à l'ail noir, portobella rôti beurre d'herbes, confit d'oignon à la glace de viande, cheddar 3 ans fumé, garniture BLT, frites/salade verte **24\$**

Les Classiques

Fish tacos de morue (2), tortillas au maïs, mayonnaise épicée, pico de gallo, coriandre fraîche, crème sure, frites ou salade verte **18\$ Extra taco :7\$**

Le fish & chip : 6oz de morue, panure à la bière, chou-rave à la crème sûre et aneth, mayonnaise poivrons rôtis-safran, frites/salade verte **24\$**

Spaghetti homard-crevettes rouges : crème au fumet de crustacés, compote de tomates fraîches, lardons, basilic **30\$**

Onglet de bœuf Angus 1855 grillé : beurre à l'ail noir-porcinis, vraie sauce bordelaise, marinades, frites et légumes de saison **26\$**

Poutine : sauce émulsionnée au foie gras, fromage en grains **18,50\$**

Extra viande fumée 3,50\$



Les Pizzas

- La création du jour** (Offert selon la disponibilité) **22\$**
- La margarita** : mozzarella di buffala de la ferme Maccioca, base tomate, pesto de tomates fumées, grana padano, roquette et basilic **21\$**
- La cerf** : base tomate, viande fumée maison, champignons, marinade sicilienne, épinards, vieux cheddar fumé **20\$**

Les Desserts

- Fraîcheur fraise-citron** pannacotta vanille, glaçage fraise, fraises au basilic, granola, sorbet de citron vert (**sans gluten**) **10\$**
- L'île flottante** œuf à la neige, anglaise à la vanille, caramel au beurre salé, amandes torréfiées (**sans gluten**) **10\$**
- Crème brulée à l'érable** gel framboise, ganache montée vanille, biscuit sucré **10\$**
- Biscuit coulant au chocolat 70%**, glace à l'érable, caramel, streusel, macaron café-lacté **10\$**
- Assiette de mignardises maison** (4 variétés) **9\$**

