

Ktonukhotone wocopskul.
Kinapotomone micuwakon.
Pimsqehtune elihtasik
weci wolitahatomeq psiw keq.
Wecessik ktahkomiqok, supeqok
naka psi amoniw eyik.
Wiciw ellamsok, weyossis naka nihtol sqotesol.
Amonuhqepiyane tuwihputik.
Weci lewestuhtiyeq, weci wikahtomeq.

Célébrer les racines.
Magnifier les vivres.
Façonner l'ingrédient
pour en apprécier l'entièreté.
De la terre, la mer
et tout ce qu'il y a autour.
Entre la brise, la bête et la braise.
Réunir par la table. Pour bavasser,
pour savourer. Pour être ensemble.





MENU ENFANT (SOIR) À SEULEMENT 5\$

L'ACHAT D'UN PLAT PRINCIPAL POUR ADULTE DONNE DROIT À
UN CHOIX POUR ENFANT À 5\$. INCLUS 1 BREUVAGE

Le petit poulet

1 haut de cuisse de poulet frit, servi avec frites

Les pâtes au fromage

Pâtes gemeli, sauce blanche au cheddar et ail

La poutine

Frites et sauce demi-glace maison, fromage en grains

Le hot-dog O'rye

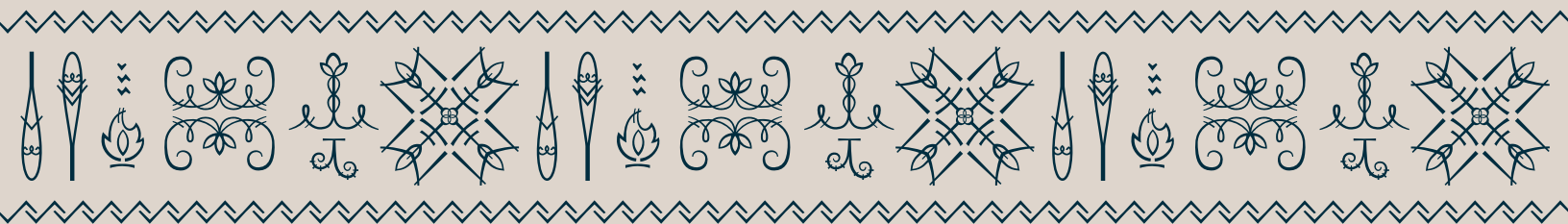
Pain brioché, saucisse de porc de la ferme O'rye,
servi avec frites

À-côtés +2\$

Salade verte
Légumes du moment

Breuvages :

pepsi, seven up, jus de fruits, verre de lait



MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES

85 \$ / PERSONNE | ACCORD METS & VINS +45\$

Une gastronomie décomplexée, où raffinement rencontre simplicité

Laissez le chef et sa brigade vous cuisiner leurs créations préférées du moment dans cette formule où cuisine de pub rime avec gastronomie du terroir.

APSOKIHQOK MICUWAKON

[Petits plats] de style *tapas* et entrées

Lagalet (pain bannique) 5 Pain bannique grillé, beurre composé.	5	Patates du guerrier 5 Dans le style des « papas bravas », cubes de patates frites, épices du guerrier, aïoli, salsa de maïs.	5
Houmous de pois jaunes d'ici 7 houmous de pois jaunes bio de St-Jean-Port-Joli aux poivrons grillés et tournesol, pickles de légumes légèrement épicés, chorizo, pain maison	7	Fondue parmesan 7 Carré(1) de fondue parmesan maison, chutney aux pommes et aux fruits séchés.	7
Rillettes de poissons fumés 8 Rillettes de poissons fumés, aïoliau yaourt et fines herbes, cornichons et pain miche	8	Charcuterie du moment! 7 Charcuterie maison ou de la région, condimenté selon le type de charcuterie mis en vedette. Demandez quelle est notre charcuterie du moment!	7
Taco de sébaste et maïs 8 Tortillade blé et maïs du Québec, sébaste frit en croûte de semoule de maïs, salsa de maïs, salsa verte «stahqonocihte» et sauce ranch maison	8	Taco au porc effiloché BBQ 8 Tortilla de blé et de maïs du Québec, Porc de la ferme O'rye effiloché avec notre sauce BBQ «Pkotewey», Mayo épicée, choucroute lacto-fermentée, oignons crispy	8
Piyeskomonap(Soupe de maïs) 12 Chaudrée de maïs et de pommes de terre au chorizo, poivrons grillés et crevettes nordiques	12	Boudin noir maison 8 Notre boudin noir signature aux épices boréales, légèrement frit, chutney aux pommes et fruits secs, moutarde à l'érable	8
Cromesqui d'homard 19 Notre entrée signature qui nous suit à travers les saisons. Cromesqui d'homard et crevettes nordiques, mollusques marinés, tomates rôties et mayo épicée	19		

MICUWAKON (NOURRITURE)

KCI-MICUWAKON | GRANDS PLATS

Wecessik Nutamet (Arrivage du pêcheur) Poisson ou fruits de mer selon les arrivages et cuisinés selon l'inspiration du moment.	\$\$	Motehesim(Canard) Poitrine de canard fumée à chaud, purée de carottes au beurre noisette, petits légumes glacés au miel, demi-glace à la sauce bbq «Pkotewey»	39
La Guédille du Wahsipekuk Guédille au homard et crevettes nordiques, aïoli-yaourt aux herbes, laitue, tomates, salsa de maïs. Servie avec frites et salade du moment	36	Osipis (Agneau) Gigot d'agneau de labagerie adalie, kefta maison, pavé de polenta crémeuse et croustillante, salade de lentilles aux légumes grillés, chimichurri	49
Mac n'cheese au Homard Pâtes gemeli, sauce au cheddar de Trois-Pistoles pimpée aux tomates et aux algues, chair de homard de notre bateau le «ciktek», crevettes nordiques queue de homard pochée au beurre à l'ail maison	44	Mac n'cheese au porc effiloché Barbecue Pâtes gemeli, sauce au cheddar de Trois-Pistoles, porc de la ferme O'rye effiloché avec notre sauce bbq maison, jalapenos marinés, oignons frits	29

BURGERS DÉCADENTS

servis avec frites et salade du moment

Le Big Max Galette de bœuf wagyu de la Ferme Grande Fourche, cheddar fort, sauce Big Max maison, confit d'oignons, bacon, laitue, tomates, cornichons.	25	Le Poulet Frit Kentuc-Qey Poulet frit en croûte de semoule de maïs, sirop d'érable épicé, sauce ranch maison, laitue, tomates, cornichons.	24
Le Tofu Fumé Façon Pastrami Tofu mariné aux épices à pastrami puis fumé au bois d'érable, moutarde à l'érable, mayo épicé, laitue, cornichons, choucroute fermentée	22	Les extras: Fromage 3 Bacon 4 Condiments 2 Sauce burger/frites 1 Sauce poutine ou autre sauce chaude 3	

POUTINES

La Classique Frites maison, demi-glace, fromage en grains.	17	La Wahsipekuk Sauce crémeuse à base de bisque de homard maison, chair de homard et crevettes nordiques.	36	Porc effiloché Choucroute fermentée, mayo épicée, oignons verts et oignons frits.	22
--	----	---	----	---	----



PIZZAS

ARTISANALES

Jeudi au samedi
de 17 h à 20 h

Format individuel (environ 10

pouces)

AVEC SAUCE TOMATE

La margherita 16

Sauce tomate, fior dilatte, basilic frais, huile de tournesol aux finesherbes et ail.

La pepperoni fromage 23

Sauce tomate, fior di latte et mozzarella râpée, pepperoni de bœuf de la Ferme Grande Fourche, basilic frais, origan.

La garnie d'antan 24

Sauce tomate, fior di latte et mozzarella râpée, pepperoni de boeuf dela Ferme Grande Fourche, champignons rôtis, poivrons grillés.

La rustique 23

Sauce tomate, basilic, fior di late, chou kale braisé, chair à saucisse italienne, fromage l'imposteur, huile épicée

Les extras

Légumes (jalapenos, tomates, etc.)	2
Sauce (Servie à part)	2
Fromag e (mozz râpé / fior di late)	3
Champignons de la région	5
Queue de homard pochée au beurre à l'ail	12
Viande ou charcuterie (Bacon, saucisse, coppa, etc)	5

AVEC SAUCE CRÉATIVE

La poulet rôti cajun 22

Aïoli-yaourt aux herbes, fior di latte et mozzarella râpée, poulet rôti aux épices cajun, tomates, oignons rouges, verdurettes.

La porc O'rye effiloché 24

Sauce crème au cheddar, à l'ail et au vin blanc, fior di latte, jalapenos, oignons frits, porc effiloché bbq, verdurettes.

La forestière 27

Sauce crème aux champignons et à l'huile à saveur de truffe des Appalaches «Les Truffettes», Coppa FOUUDUCOCHON, mélange de champignons rôtis, fior di latte, fromage vieilli et verdurettes.

La Wahsipekuk 36

Sauce bisque à la crème, homard de notre bateau le Ciktek, crevettes nordiques, fior di latte , salsa de maïs

Création du moment \$\$

Demandez à votre serveur(euse) quelle est la création du moment!

Le saviez-vous?

Au cœur du village depuis 1999, notre four à bois servait d'abord à cuire le pain. En 2001, les premières pizzas y voient le jour, une tradition qu'on est fier de perpétuer avec passion, créativité et savoir-faire!

MICUWAKON (NOURRITURE)

MAHQANIHPUKKIL (DESSERTS)

Maqanihpuksit opan (pain sucré)	15	Sorbet du moment	5
Pâte frite (stylequeue decastor), sauce sucre à la crème à l'érable, morceaux de <i>cheesecake</i> , pommescaramélisées, glace maison au mélilot, Crumble d'avoine		Petite boule de sorbet maison pour finir le repas tout en fraîcheur !	
Tartelette chocolatée au myrique baumier	12	Crème brûlée signature	11
Tartelette au chocolat au lait et myrique baumier, compotée de fruits noirs du Bas-Saint-Laurent, ganache fouettée au chocolat blanc et sorbet aux poires.		Crème brûlée parfumée et condimentée différemment au gré des saisons	
		Sandwich glacé au maïs	13
		Parfait glacé au maïs sucré dans un cake à la semoule de maïs, sorbet aux camerises, cracker jacks maison, compotée de camerises	

ESPRESSOS MARTINIS SIGNATURE

Le Saint-Crème	14	Le Moka	14
Espresso, liqueur d'espresso, Liqueur au sucre à la crème «Saint-Crème», sucre d'érable		Espresso, liqueur d'espresso, rhum Morbleu au cacao, sirop simple, poudre de cacao	
L'Alvéole	15	Le Noisette	15
Espresso, liqueur d'espresso, Crème alcoolisée au caramel de miel Alvéole (1ere crème alcoolisée 100% québécoise), sirop simple au caramel		Espresso, liqueur d'espresso, crème alcoolisée végane «crémlette aux noisettes» , poudre de cacao	

CAFÉ, THÉ ET INFUSIONS

Cafés «Mocassin Joe»	Infusions locales	4	Thé du Nord *	4
Entreprise Kanyen'kehà:ka (Mohawk)	Demandez-nous quelles sont nos sortes d'infusions du moment		Thé noir d'épilobe Thé vert d'épilobe Épilobe stylewulong Thé d'argousier	
Café filtre				
Espresso ou Allongé				
Latté aux épices boréales				
Affogato au mélilot				
3				
4				
7				
9				

**Thé du Nord est une entreprise pionnière qui élabore dans les règles de l'art de vrais thés à partir de la flore boréale*