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.
Weci maqahahtiyeq.

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

La poutine

Frites et sauce demi-glace maison, fromage en grains

La pâte peppé rosée

Pâtes, sauce tomate et crème, pepperoni

Le petit poulet frit

haut de cuisse de poulet frit maison - servi avec frites
et un tout petit peu de salade verte

À-côtés +2$

Salade verte
Légumes du moment

Breuvages :

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

MICUWAKON
(NOURRITURE)

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.

Notre accord mets et vins met principalement à l'honneur les vins du Québec, tout en s'ouvrant sur le Vieux Monde lorsque celui-ci nous offre l'accord parfait.

APSOKIHQOK MICUWAKON
[Petits plats] de style *tapas* et entrées

Lakalet (pain bannique) 6
Pain bannique grillé, beurre composé.

Les patates cajuns 7
(anciennement patates du guerrier) Cubes de patates frites, épices cajuns, aïoli, salsa de maïs.

Fondue parmesan 8.5
Carré (1) de fondue parmesan maison, chutney aux pommes et aux fruits séchés, salade verte

Houmous de pois jaunes d'ici 11
Houmous de pois jaunes aux poivrons grillés et tournesol, chorizo frit, légumes marinées façon giardiniera, pain maison

Cromesqui d'homard 19
Une entrée **signature** qui nous suit à travers les saisons. Cromesqui d'homard et crevettes nordiques, mollusques marinés, tomates rôties et mayo épicée

Piyeskomonap 12
Chaudrée de maïs, patates, chorizo et crevettes nordiques

Boudin noir maison 11
Notre boudin noir signature aux épices boréales, légèrement frit, chutney aux pommes et fruits secs, moutarde à l'érable, salade verte

Taco de sébaste et maïs 9
Tortilla de blé et de maïs du Québec, sébaste frit en croûte de semoule de maïs, salsa de maïs, salsa verde «stahqonocihte» et sauce ranch maison

Taco au porc effiloché BBQ 9
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

Charcuterie du moment! $
Charcuterie maison ou de la région, (de la terre ou de la mer!) Demandez quelle est notre charcuterie du moment!

MICUWAKON
(NOURRITURE)

KCI-MICUWAKON | GRANDS PLATS

WECESSIK KTAHKOMIQOK | DE LA TERRE

Motehesim (Canard) 39

Cuisse de canard du lac brôme confite, purée de carottes au gingembre et à l'huile de caméline torréfiée, betteraves marinées, quartiers de pommes de terre frites et demi-glace "teriyaki"

O'rye Piksey (Porc O'rye) 34

Pièce tendre de porc de la ferme O'rye (filet ou longe) aux épices boréales, cassoulet de pois jaunes au poivre des dunes, tombée de chou, légume de saison et demi-glace

Pâtes d'automne 29

Pâtes gemeli, fond de veau et volaille lié à la crème, farce fine de poulet à l'estragon, chou kale braisé à l'ail, jambon braisé, champignons du témiscouata rôtis, oignons rouges marinés

Burger Le Big Max 29

Galette de bœuf de la ferme des moissons (L'Isle-Verte) cheddar fort de trois-pistoles, sauce Big Max maison, confit d'oignons, bacon, laitue, tomates, cornichons maisons. Servi avec frites et salade verte

La Poutine au Porc effiloché 24

Frites maison, fromage en grains, choucroute fermentée, porc de la ferme O'rye lentement braisée en sauce BBQ maison, mayo épicée, oignons frits

: Version végétarienne disponible à 22$ (nous remplaceront la protéïne par notre tofu fumé ou le tempeh de pois fouragers de la fermenterie du père Canuel, selon le plat choisi.

WECESSIK SUPEQOK | DE LA MER

L'Arrivage $$

Poisson ou fruits de mer selon les arrivages et cuisiné(s) selon l'inspiration du moment.

Le Fish N' Chips De Sébaste 29

Filets de sébaste frits en croûte de semoule de maïs, sauce ranch maison, salsa de maïs, laitue et salsa verde
- Servi avec frites et salade du moment

Burger Homard & Crevettes 36

(Dans l'esprit d'une guédille) salade de chair de homard et crevettes nordiques, sauce aïoli au yaourt et aux herbes, laitue, tomates, salsa de maïs.
- Servi avec frites et salade du moment

Saviez-vous que le chef de Maqahamok, Maxime Lizotte, est également pâtissier?
On vous conseille de vous garder de la place pour le dessert! Qu'ils soient gourmand, légers, raffraîchissants ou même réconfortants, nos desserts sont la parfaite touche finale à votre repas!

MICUWAKON
(NOURRITURE)

PIZZAS ARTISANALES

sur feu de bois

Jeudi au samedi de 17 h à 20 h

Format individuel (environ 10 pouces)

AVEC SAUCE TOMATE

La margherita — 16
Sauce tomate, fiordilatte, basilic frais, huile de tournesol aux finesherbes et ail.

La pepperoni fromage — 23
Sauce tomate, fior di latte et mozzarella râpée, pepperoni de porc & bœuf du Marché Desbiens

La garnie d'antan — 24
Sauce tomate, fior di latte et mozzarella râpée, pepperoni de porc & bœuf du Marché Desbiens, champignons rôtis, poivrons grillés.

La rustique — 25
Sauce tomate, basilic, fior di late, chou kale braisé, chair à saucisse italienne, fromage l'imposteur, huile épicée

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

AVEC SAUCE CRÉATIVE

La poulet rôti cajun — 23
Aïoli-yaourt aux herbes, fior di latte et mozzarella râpée, poulet rôti aux épices cajun, tomates, oignons rouges, verdurettes.

La porc O'rye effiloché — 25
Sauce crème au cheddar, à l'ail et au vin blanc, fior di latte, jalapenos, oignons frits, porc effiloché bbq, verdurettes.

La jambon-bacon-poireaux — 25
Crème de poireaux, jambon braisé, fior di latte, bacon, fromage au nom du roi (fromage vielli)

La forestière — 29
Sauce crème aux champignons, Coppa FOUDUCOCHON, mélange de champignons rôtis, fior di latte, fromage vieilli, huile à saveur de truffe des appalaches "les trufettes" et verdurettes.

La Wahsipekuk 2.0 — 36
Crème de poireaux, homard de notre bateau le Ciktek, crevettes nordiques, fior di latte, maïs

Les extras

Légumes (jalapenos, tomates, etc.)	2
Sauce (Servie à part)	2
Fromage (mozz râpé / fior di late)	3
Champignons de la région	5
Viande ou charcuterie (Bacon, saucisse, coppa, etc)	5

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
Pâte frite (style queue de castor), caramel au beurre salé, morceaux de *cheesecake*, Crumble d'avoine, pommes caramélisées, glace au mélilot

Crème brûlée rutabaga, érable et prunes 12
Crème brûlée au rutabaga et érable, cake au rutabaga, gel de prunes, prunes pochées, crumble

La tartelette "citron" sans citron ... aux pommes! 14
Comment expliquer ce dessert... On prend tout le concept de la tarte au citron, mais en utilisant le jus de pommes immatures (verjus de pommes) que l'on produit ici-même avec les pommes du verger "La Manne Rouge". Des touches de fleur de sureau et d'amandes se glissent également dans ce dessert.

Le Tiramichou 14
Chou à la crème inspiré du tiramisu : Crème diplomate au fromage frais, glace au chocolat noir, ganache fouettée au chocolat noir et au café, biscuit "cuillère" imbibé de café

L'Île flottante au miel, argousier, courge butternut & gingembre 12
Blanc en neige au miel cuit vapeur, crème anglaise à l'argousier, crumble au gingembre, marmelade de courges et d'argousier, sorbet courge butternut et argousier

Glace ou sorbet du moment 5
Petite boule de sorbet maison pour finir le repas tout en fraîcheur !

ESPRESSOS MARTINIS SIGNATURE

Le Saint-Crème 14
Espresso, liqueur d'espresso, Liqueur au sucre à la crème «Saint-Crème», sucre d'érable

L'Alvéole 15
Espresso, liqueur d'espresso, Crème alcoolisée au caramel de miel Alvéole (1ere crème alcoolisée 100%québécoise),sirop simple au caramel

Le Moka 14
Espresso, liqueur d'espresso, rhum Morbleu au cacao, sirop simple, poudre de cacao

Le Noisette 15
Espresso, liqueur d'espresso,crème alcoolisée végane «crémette aux noisettes» , poudre de cacao

CAFÉ, THÉ ET INFUSIONS

Cafés «Mocassin Joe»
Entreprise Kanyen'kehà:ka (Mohawk)

Café filtre	3
Espresso ou Allongé	4
Latté aux épices boréales	7
Affogato au méliot	9

Infusions locales 4
Demandez-nous quelles sont nos sortes d'infusions du moment

Thé du Nord * 4
Thé noir d'épilobe
Thé vert d'épilobe
Épilobe stylewulong
Thé d'argousier

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