

MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES

85 \$ / PERSONNE | ACCORD METS ET ALCOOLS +35\$

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.

NOS ENTRÉES

Piyeskomonap (Soupe de maïs)

12

Chaudrée de maïs et de pommes de terre au chorizo, poivrons grillés et crevettes nordiques

Flanc de porc de la ferme O'rye

13

Tendre et croustillant flanc de porc braisé, lacqué d'une réduction aigre douce au verjus de pommes de la manne rouge, choucroute maison, caviar de moutarde

Cromesqui d'homard

21

Cromesquis crémeux au homard, mollusques marinés, espuma de poisson fumé, condiment de tomates.

Fondues fromagères

12

Carrés de fromages fondants et croustillants (fromages variants selon la disponibilité), chutney aux pommes et aux fruits séchés.

PETITS TACOS | À l'unité

Sak (homard)

13

Salade de homard à l'aïoli-yaourt aux herbes, laitue, vierge de maïs.

Ehemuwey (poulet) kentuc-qey!

8

Poulet frit dans une panure au maïs, sirop d'érable épicé, sauce ranch maison, laitue, tomates et cornichons.

Piksey (porc) carnitas

8

Porc braisé, sauce BBQ à l'érable, choucroute fermentée épicée, cheddar fort, oignons croustillants, mayo épicée.

NOS PLATS DU TERROIR | Créations éphémères

Lontoqiyehs (Canard)	39	Viande fermière	44
Demi poitrine de canard aux épices sauvages et cromesqui de canard confit, purée de carottes au beurre noisette, carottes nantaises, demi-glace à la sauce BBQ « pkotewey ».		Agneau des Bergeries Adalie - en duo Médailon de gigot aux herbes et saucisse merguez, polenta crémeuse, légumes de saison, demi-glace d'agneau.	
Wecessik nutamet (Arrivage du pêcheur)	\$\$	Pâtes	29
Poisson ou fruits de mer selon les arrivages et cuisinés selon l'inspiration du moment.		Mac and cheese au porc effiloché bbq Pâtes gemeli, sauce au Cheddar de Trois-Pistoles, porc de la ferme O'rye effiloché avec notre sauce bbq maison, jalapenos marinés, oignons frits	

BURGERS	Deux à-côtés inclus au choix		GUÉDILLE
Le big Max	25	Ehemuwey Kentuc-Qey	24
Galette de bœuf wagyu de La Ferme Grande Fourche, cheddar fort, sauce big Max maison, confit d'oignons, bacon, laitue, tomates, cornichons. <i>Suggéré : Extra chair de homard + 12 \$</i>		Poulet frit dans une panure croustillante au maïs, sirop d'érable épicé, sauce ranch maison au babeurre, laitue, tomates, cornichons.	
Sak (homard)	36	Guédille à la salade d'homard à l'ailoli-yaourt aux herbes, laitue, tomates, sauce vierge au maïs.	

Le végé fumé	22
Tofu fumé maison style pastrami, cheddar, mayo, moutarde à l'érable, laitue, choucroute, cornichons.	

Les à-côtés (2)		Les extras	
Frites assaisonnées maison		Fromage burger	3
Salade verte		Fromage poutine	4
Légumes du moment		Bacon	4
		Tout type de condiment	2
		Sauces pour burger ou frites	1
		Sauce poutine ou viande	3

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



MICUWAKON
(NOURRITURE)

PIZZAS ARTISANALES

Format individuel (environ 10 pouces)

Jeudi au samedi
de 17 h à 20 h

AVEC SAUCE TOMATE

La margherita 16

Sauce tomate, fior di latte, basilic frais, huile de tournesol aux fines herbes 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 rustique 23

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

La fromagère 24

Sauce tomate, fior di late, l'imposteur, le Grey Owl, verdurettes.

La garnie d'antan 24

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

L'automne 26

Sauce tomate, basilic, fior di late, fromage le Marquis de Témiscouata (style brie), confit d'oignons, coppa FOUUDUCOCHON, verdurettes.

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 capi-bacon-poireaux 24

Sauce crème au cheddar, à l'ail et au vin blanc, poireaux fondants, capicollo doux, fior di latte, bacon, fromage l'imposteur, 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 saumon fumé 26

Sauce aïoli-yaourt, fior di latte, saumon fumé, câpres sauvages, cornichons maisons, 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 Homard 36

Sauce bisque à la crème, homard de notre bateau le Ciktek, fior di latte, maïs et verdurettes.

Création du moment

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

Les extras

Légumes	2	Fromage	4	Homard, env. 50 g	12
Sauce, à part	2	Champignons	5	Viande ou charcuterie	5

MAHQANIHPUKKIL (DESSERTS)

Maqanihpuksit opan (pain sucré)	15	Sorbet du moment	5
Pâte frite (style queue de castor), 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	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.		Parfumée à l'amaretto, compotée de fruits du moment, petit cake maison	
		Pavlova nordique	13
		Meringue croustillante, crème légère aux conifères, gel aux baies, framboises compotées, sorbet aux petits fruits.	

CAFÉS, THÉS, INFUSIONS

Cafés Mocassin Joe	Thé du Nord*	Infusions locales
Café filtre	Thé noir d'épilobe	Verveine
Allongé	Thé vert d'épilobe	«forêt du nord»
Espresso	Épilobe style wulong	
Café alcoolisé (prix du spiritueux + prix d'un café)	Thé d'argousier	
Latté aux épices boréales		
Affogato au mélilot		

**Thé du Nord est une entreprise pionnière qui élabore de véritables thés à partir de la flore boréale, en s'inspirant des techniques traditionnelles asiatiques de fabrication du thé. À travers ses recherches et ses voyages en Asie, l'artisan, Julien Drouin-Bouffard, a développé un savoir-faire unique qu'il applique avec finesse aux plantes de notre terroir nordique. Les thés qui en résultent sont authentiques, raffinés et produits en petites quantités, offrant une expérience sensorielle inédite.*

AVANT DE PARTIR

Ramenez un peu de Maqahamok à la maison !

Découvrez nos produits cuisinés avec amour et en petites quantités. À l'entrée du restaurant vous trouverez une sélection de produits congelés prêts à cuisiner, nos sauces signatures, ainsi que d'autres délices du terroir local !

SUIVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Concours, promotions, événements et bien plus !

Merci pour votre visite et on se dit apc-oc! (aptch-utch) (À bientôt) !