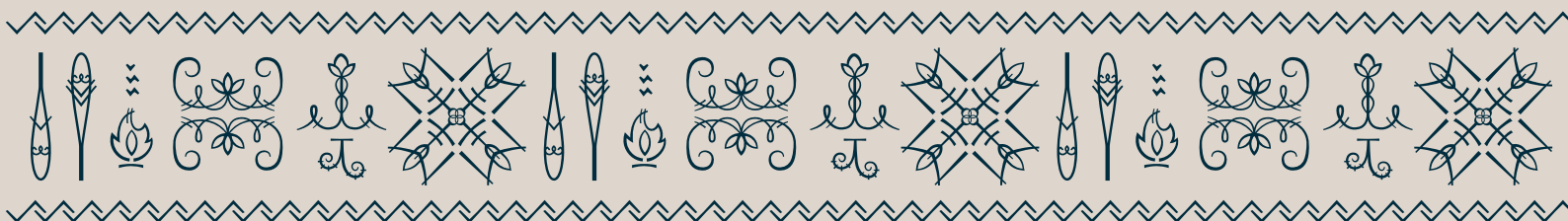




MENUS MIDI



NOS FORFAITS MIDI

Les forfaits ci-dessous ne sont pas jumelables

POTAGE À 3 \$

À L'ACHAT D'UN PLAT PRINCIPAL

PINTE DE BIÈRE EN FÛT 20 OZ OU VERRE DE VIN 5 OZ À 5 \$*

À L'ACHAT D'UN MENU 2 SERVICES

(Entrée+Plat OU Plat+Dessert)

*Choix parmi 6 options de bière en fût ou 3 sélections de vin - blanc, rosé ou rouge

DESSERT DU JOUR À 7 \$ - TOUS LES MIDIS

Aucun achat requis pour profiter de cette promotion !

Demandez à votre serveur(se) ce que nous vous avons préparé aujourd'hui !

MENU WASISOK (ENFANTS)

Tous nos plats principaux sont disponibles en portions enfant
à 35 % de rabais et incluent une boisson.*

*Certaines exceptions peuvent s'appliquer.

NOS ENTRÉES

Ksahp
(potage)

7

Potage du moment

Servi avec pain maison.

Salade du
wahsipekuk

17

Laitue romaine, thon rouge confit,
sauce César au nuoc mam de
capelans de Charlevoix et au
parmesan, croûtons, légumes
marinés.

Fondues
fromagères

14

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.

Ehemuway
(poulet) Kentuc-qey!

8

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

Piksey (porc)

8

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

BURGERS | Deux à-côtés inclus au choix | GUÉDILLE

Le big Max

25

Galette de bœuf wagyu
de la Ferme Grande Fourche,
cheddar fort, sauce big Max
maison, confit d'oignons, bacon,
laitue, tomate, cornichons.

Extra chair de homard + 12 \$

Ehemuway
Kentuc-qey

24

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

Sak (homard)

32

Guédille à la salade d'homard à
l'aïoli-yaourt aux herbes, laitue,
tomates, sauce vierge au maïs.

Le végété fumé 22

Tofu fumé maison aux épices à
pastrami, cheddar, mayo, moutarde
à l'érable, cornichons, choucroute,
laitue.

Les à-côtés (2)

Frites assaisonnées maison
Salade verte
Salade style César
Légumes du moment

Les extras

Fromage burger	3 \$
Fromage poutine	4 \$
Bacon	4 \$
Tout type de condiment	2 \$
Sauces pour burger ou frites	1 \$
Sauce poutine ou viande	3 \$

POUTINES

Classique

17

Frites maisons, demi-glace,
fromage en grains.

Homard

32

Sauce crémeuse à base de
bisque maison, chair de homard

Porc effiloché

21

Choucroute fermentée épicée,
mayo épicée, oignons verts et
oignons frits

NOS PLATS DU MOMENT | Créations éphémères

Lontoqiyehs (Canard) 49

Poitrine de canard, purée de céleri-rave, céleri-rave rôti, champignons rôtis (cultivés ou cueillis dans la région du Bas Saint-Laurent), demi-glace aux cerises du Québec.

Viande fermière 44

Agneau des Bergeries Adalie - en duo

Médailillon de gigot aux herbes et saucisse merguez, polenta crémeuse, légumes de saison, demi-glace d'agneau.

Wecessik nutamet (Arrivage du pêcheur) \$\$

Poisson ou fruits de mer, selon les arrivages et cuisinés selon l'inspiration du moment.

Pâtes 34

Mac and cheese au boeuf de La Ferme Grande Fourche

Pâtes courtes (gemeli ou casarecce), sauce au Cheddar de Trois-Pistoles, boeuf de La Ferme Grande Fourche braisée (palette ou *short ribs*).

MAHQANIHPUKKIL (DESSERTS)

Tartelette forêt boréale 12

Tartelette au chocolat noir, compotée de fruits rouges du Québec, ganache fouettée au chocolat blanc et au foin d'odeur.

Éclair de génie 10

**Au fil des saisons, on vous offre
un nouvel éclair rempli de saveurs !**

Sorbet du moment 5

Petite boule de sorbet maison pour finir le repas tout en fraîcheur! Réalisé avec des fruits locaux variant selon la saison.

Crème brûlée 11

Parfumée à l'Amaretto, baies compotées, financier aux noix nordiques.

Pavlova aux pêches 5

Meringue cuite (moelleuse et dense à l'intérieur et croustillante à l'extérieur), crème diplomate au Vermouth, pêches de l'Ontario, crumble.

Dessert du jour 7

Un dessert maison, fait avec amour, exclusif à l'heure du lunch et à seulement 7 \$?

Et oui ! Demandez à votre serveur(euse)
qu'est-ce que nous avons préparé pour vous.

CAFÉS, THÉS, INFUSIONS

Cafés Mocassin Joe

Café filtre	3 \$
Allongé	4 \$
Espresso	4 \$
Café alcoolisé (prix du spiritueux + prix d'un café)	

Thé du Nord*

Thé noir d'épilobe	4 \$
Thé vert d'épilobe	4 \$
Épilobe style wulong	4 \$
Thé d'argousier	5 \$

Infusions locales

Variétés de tisanes et d'infusions locales selon les arrivages.
Demandez à votre serveur(euse)
(Les prix s'varient entre 4 \$ et 6 \$)

*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.