

Chez nous, ce sont les saisons et les produits qui définissent nos menus.  
Notre carte change avec les saisons et les différents arrivages de nos producteurs partenaires.

Toutefois, le menu suggéré ci-bas ainsi que nos prix sont sujets à changement. Veuillez le considérer à titre indicatif.  
Notez également que nos prix sont ajustés pour le repas du midi.

Nos tables d'hôtes incluent une entrée au choix, un plat au choix ainsi qu'un café, un thé ou une tisane.  
Remplacer votre boisson par un chaï latté ou un thé glacée pour 3\$.

### Entrées

#### **Soupe 6\$**

Pois jaune cassés et chou kale de la Ferme Bio-Maraîchère

#### **Belle verte 6,50\$**

Laitues verte et rouge de la Ferme Bio-Maraîchère, morceaux de pommes et graines de tournesol grillées

#### **Maquereau fumé Atkins & Frères 9,75\$**

avec émulsion de pomme et légumes

#### **Carpaccio de betteraves 8\$**

À l'huile de basilic avec graines de citrouille grillées, raisins dorés et fromage feta de la Fromagerie La Maison Grise

### Plats principaux : les classiques

#### **Truite de la Ferme des Bobines**

sur tombée de chou kale avec salsa de concombres et radis de la Ferme Bio-Maraîchère et riz basmati  
18\$ | 25\$

#### **Craquant-Bol, notre fameux bol végétalien !**

Riz, chou rouge, carottes, betteraves, épinards, champignons, oignons rouges, pois chiches épicés, verdure  
avec une sauce tamari, ail et citron  
16\$ | 23\$

#### **Escalopes de veau de la Ferme des Hautes Terres**

à la duxelle de champignons et fromage Jersey accompagnées de purée parfumée et légumes  
23\$ | 30\$

#### **Burger d'agneau de la Bergerie Étoile d'Or**

avec oignons caramélisés et Brie Paysan accompagné d'une salade de chou rouge et de frites maison  
16\$ | 23\$

#### **Linguine végétalienne**

avec sauce tomate & basilic, champignons, légumes de saison et huile d'olive  
17\$ | 24\$  
Ajoutez à votre plat un fromage d'ici +3\$

#### **Saucisses cassis et porto de la Ferme des Hautes Terres**

avec salade de roquette et frites maison  
18\$ | 25\$

#### **Poutine du Kolectif**

avec saucisses au cheddar vieilli et bacon de la Ferme des Hautes Terres  
Notre poutine est composée de pommes de terre Yukon Gold, du fromage Jersey de Warwick  
et d'une délicieuse sauce maison... aucune autre ne l'égale!  
15\$

### Plats principaux : les funky-créations-du-moment

#### **Salade de laitue Boston avec maquereau fumé au citron de chez Atkins & Frères**

Avocat, salsa de mangues, pitas croustillants, oignons rouges et vinaigrette à la moutarde  
18\$ | 24\$

#### **Orge aux champignons et pesto de tomates séchées**

avec kale mariné, carottes au citron et crumble aux fines herbes  
16\$ | 23\$

#### **Ajoutez à l'orge notre effiloché de volaille d'Avibross braisé au jus de pomme**

21\$ | 28\$

#### **Cuisse de pintade confite de la Faisandrie sur quinoa**

avec asperges du Québec et chutney de canneberges  
19\$ | 25\$

#### **Courge poivrée végé**

avec quinoa, pesto de basilic, raisins et sauce tahini accompagnée d'une salade de betteraves  
18\$ | 24\$

### Les desserts

Nos crèmes brûlées sont faites par le Pâtissier Pirate; Notre crème glacée vient du Glacier Le Bilboquet;  
tout le reste... est fait maison!

#### **Crème brûlée miel et sarrasin 6,50\$**

#### **Coupe glacée avec compote de rhubarbe et brownie 6\$**

Petits choux à la crème citronnée 1 pour 3,50\$ - 2 pour 5,50\$ - 3 pour 7\$

#### **Assiette de fromages d'ici**

avec compote maison et pain baguette du Moulin La Pierre  
0,17\$/gramme