



LES ENTRÉES

| | | | |
|--|---|--|------|
| | SOUPE À L'OIGNON FAÇON HORTUS Pain au millet, cheddar de l' <i>Isle-aux-Grues</i> | 15 | |
| | | VELOUTÉ DU MOMENT Soupe de légumes biologiques de saison accompagnée de son espuma | 11 |
| | | PETITE SALADE Salade biologique de la ferme <i>Brin-Nature</i> , pickles de légumes maison, vinaigrette au balsamique de l' <i>Ile d'Orléans</i> | 12 |
| | PIEUVRE Bruschetta, tomates cerises biologiques, huile de homard, vinaigrette aux saveurs fumées, pain à l'avoine | 20 | |
| | | TARTARE DE DORÉ DE LAC (70gr) Doré du lac Ontario, miel de notre toit, moutarde de cassis de la <i>ferme du Capitaine</i> | 19,5 |
| | CARPACCIO DE CERF Cerf du Québec, gel de moutarde aux cassis, champignons lactofermentés, pickles de courge, fromage de brebis <i>le Foin-de-Grèves</i> | 19,5 | |
| | ENTRÉE "FERME À LA TABLE" (disponible le soir) Création de notre équipe de cuisine selon les produits disponibles de nos fermes partenaires | PRIX DU MARCHÉ | |

À PARTAGER... OU PAS

| | | | |
|--|--|---|----|
| | | NACHOS FAÇON HORTUS Croustilles de taro, salsa de tomates biologiques de la ferme <i>Brin-Nature</i> , trempette d'haricots noirs et balsamique de pomme <i>du Capitaine</i> , crème sûre à l'argousier de la ferme <i>LMG</i> | 26 |
| | | FROMAGES DU QUÉBEC Tomme de <i>Kamouraska</i> , <i>Chemin Hatley</i> , Brie <i>Paysan du Presbytère</i> , compotée de fruits secs au sirop d'érable | 24 |
| | | FOU DU BIO... (2 à 4 personnes) Assiette découverte des produits biologiques d'ici Assortiment de saucissons des <i>Viandes Biologiques de Charlevoix</i> , fromages Québécois, jaune d'œuf parfait, chutney de carottes, rilette de sanglier maison et légumes lacto-fermentés | 39 |
| | | BOULANGERIE CITRON CONFIT Tranches de pain aux canneberges (2), à l'avoine (2), croûtons de pain au millet (2), beurre au miel et romarin | 5 |

LES PLATS

| | | | |
|---|---|---|-----------------------|
|  |  | TARTARE DE DORÉ (140g) Doré du lac Ontario, miel de notre toit, moutarde de cassis de la <i>ferme du Capitaine</i> , frites et salade | 42 |
|  |  | FLÉTAN DE LA GASPÉSIE Quinoa, betteraves rouges de <i>Brin-Nature</i> , fenouil, sauce aux baies de sureau du Québec | 50 |
|  |  | PÉTONCLES DE LA BAIE DE FUNDY Chou-fleur, poireaux confits, pomme de terre ratte de la ferme <i>Manche de Pelle</i> , champignons black King, fumet au vin rouge | 55 |
| |  | VOLAILLE DES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX Suprême fumé et grillé au BBQ, palet de pomme de terre <i>Yukon Gold</i> confit, sauce miel, champignons <i>Myconature</i> , carottes laquées au cumin | 45 |
| |  | FILET MIGNON DE BŒUF DU QUÉBEC (7oz) Grillé au BBQ, légumes, écrasé de pommes de terre rattées, sauce aux cassis de <i>l'Île d'Orléans</i> | 56,5 |
| | | EXTRA PÉTONCLE À L'UNITÉ, POÊLÉ (40g) | 10 |
| | | EXTRA FROMAGE BLEU MÉTÉORITE D'ALEXIS DE PORTNEUF | 5 |
|  |  | LASAGNE VÉGÉTARIENNE Ratatouille de légumes, fromage <i>Chemin Hatley</i> et cheddar, ketchup de canneberges, salade et vinaigrette balsamique de <i>l'Île-d'Orléans</i> | 30 |
|  |  | CARI DE LÉGUMES Légumes biologiques de saison de fermes locales, riz d'avoine de la Gaspésie, huile de gingembre, mélange de pousse funky de <i>Brin-Nature</i> | 30 |
|  |  | POT AU FEU DE LÉGUMES Légumes racines, bouillon à la moutarde et sapin baumier, billes de cassis, pommes de terre rattées et poireaux confits de la Ferme <i>Manche de Pelle</i> | 30 |
|  |  | SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE Salade biologique de la ferme <i>Brin-Nature</i> , <i>Le Foin-de-Grèves</i> de la fromagerie des <i>Gronlines</i> , légumes croquants, vinaigrette balsamique, croûton de pain canneberges et fromage de chèvre frais | 25 |
| |  | PLAT "FERME À LA TABLE" (disponible le soir) Création de notre équipe de cuisine selon les produits disponibles de nos fermes partenaires | PRIX DU MARCHÉ |
| |  | BURGER DE LA FERME BOVINS CHARLEVOIX 5oz de bœuf biologique, cuit médium au BBQ, cheddar de <i>l'Île-aux-Grues</i> , oignons caramélisés, pickles de concombre maison, frites et salade | 27 |
|  |  | BURGER VÉGÉTARIEN Galette à l'avoine et graines de sésame, fromage de chèvre frais, choucroute de radis à la canneberge, tomate de la ferme <i>Brin-Nature</i> , frites et salade | 26 |
| |  | POUTINE HORTUS Macreuse de bœuf du Québec fumée puis braisée, fromage en grain et cheddar de <i>l'Île-aux-Grues</i> , frite de la ferme <i>Manche de Pelle</i> , sauce à l'échalote | 27 |