

LES APPÂTS

Soupe cappuccino 7

VELOUTÉ DE SAISON ET MOUSSE DE BACON

soupe à l'oignon parfum d'épinette 9

PAIN MOELLEUX ET FROMAGES D'ICI

Croquette de wapiti en croûte d'oreille de criss 12

CRÈME DE MOUTARDE

La caprese d'aujourd'hui 12

MOZZARELLA FRAÎCHE, TOMATES CONFITES, BETTERAVES, PESTO DE ROQUETTE

Salade César classique au canard du fumoir 12-20

BÉBÉ ROMAINE GRILLÉE, SAUCE MAISON, CROÛTONS, CAPRONS, PARMESAN ET NOTRE DÉLICIEUX CANARD MARINÉ ET FUMÉ MAISON

Assiette du trappeur : 100% home made 14

TERRINE DE LAPIN-CANARD FUMÉ-GRAVLAX DE SAUMON ET NOTRE SMOKE MEAT

Tartare de bœuf relevé 14

VIANDE DE QUALITÉ ASSEMBLÉE AVEC BEAUCOUP DE BONNES CHOSES

Nachos festif 12

SALSA MAISON RELEVÉE, CRÈME SÛRE ET PURÉE DE FÈVES NOIRES
OLIVES, ÉCHALOTE, PIMENT ET MAÏS
RÉGULIER 12

Ailes de poulet 6 UN., 9 / 12 UN., 15 / 24 UN., 24 (FORMAT REPAS, +3)

ENROBÉES D'UNE SAUCE BBQ LÉGÈREMENT FUMÉE-ÉPICÉE

L'ASSOMMOIR

Chili aux légumes de saison, canard confit 24

CHIPS DE MAÏS SANS GLUTEN, CRÈME SURE, FROMAGE EN CROTTE ET PESTO. CANARD CONFIT SUR LE DESSUS

Mac and cheese sux trois fromages , Canard confit 26

SAUCE CRÈME ET VIN BLANC, RENFORCIE AU CHEDDAR, MOZZARELLA ET PARMESAN ET LARDONS DE PANCETTA. CANARD CONFIT SUR LE DESSUS

Poutine canard 22

FRITES FRAÎCHES , SAUCE DE COMPÉTITION ET FROMAGE EN CROTTE DE RAWDON. CANARD CONFIT SUR LE DESSUS

Poutine poulet 19

FRITES FRAÎCHES , SAUCE DE COMPÉTITION ET FROMAGE EN CROTTE DE RAWDON. POULET CONFIT SUR LE DESSUS

Poutine Wapiti 22

FRITES FRAÎCHES , SAUCE DE COMPÉTITION ET FROMAGE EN CROTTE DE RAWDON. WAPITI BRAISÉ SUR LE DESSUS

Poutine gourmande 14

FRITES FRAICHES, SAUCE DE COMPÉTITION ET FROMAGE EN CROTTE DE RAWDON

Burger de l'Élan 17

VIANDE DE CERF CUIT SUR CHARBON DE BOIS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, VIEUX CHEDDAR ET BLT. MICHE MAISON À L'ARCHIBALD DE NOTRE BOULANGER DOM ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET CHOU MAISON

Burger de la Mer 18

GRAVLAX DE SAUMON, TARTINADE DE FROMAGE, COURGETTE, CÂPRES ET LAITUE

Grilled cheese de lapin 19

VIANDE BRAISÉE, PAIN DE MÉNAGE COMPOTE D'OIGNON

Grilled cheese de smoke meat 17

BRISKET DE BOEUF CUITE 72 HEURES, PAIN DE MÉNAGE, MOUTARDE FORTE

Côte levée de porc du rang 4 19-25

RIBS SONT THERMO-CIRCULÉS 24 HEURES .CHARNUS EN VIANDE ET UN MAXIMUM DE TENDRETÉ.

Duo de gibier 28

MIJOTÉ DE CERF SAUCE AU VIN ROUGE ET POWDRE DE CÈDRE. CROQUETTE DE WAPITI EN CROÛTE DE D'OREILLE DE CRISS

Saumon confit 25

SAUMON CUISSON SOUS VIDE AUX ÉPICES ET À L'HUILE DE PÉPIN DE RAISIN

Hot Duck 26

CANARD EFFILOCHÉ, PAIN BRIOCHÉ, SAUCE DE GIBIER, PANCETTA RÔTIE, POIS VERTS, MAÏS ET FROMAGE EN CROTTE

Tartare de boeuf relevé 26

VIANDE DE QUALITÉ ASSEMBLÉE AVEC BEAUCOUP DE BONNES CHOSES

LES PIÈGES

tarte à la lime 6

Pudding chômeur au chocolat 6

Crème brûlée à l'érable 6

BISCUITS CHOCOLATÉS