

POUR COMMENCER

CARPACCIO DE BISON ST-JEAN PORT JOLI 18

NOIX DE CAJOU CARAMÉLISÉES, PICKLES DE BETTERAVE, FROMAGE DU PRESBYTÈRE

LE FERMIER FROMAGERIE MEDARD, LAC ST JEAN 16

BRUSCHETTA DE TOMATES CERISES BRIN
NATURE, PESTO DE BASILIC, MOUSSE DE
CHÈVRE FRAIS AU MIEL ET CITRON

FOIE GRAS POÊLÉ FERME BASQUE, ST URBAIN 25

COMPOTÉE DE POMMES ET BLEUETS SAUVAGES
DU QUEBEC, PAIN BRIOCHÉ

PÉTONCLE GASPÉSIE 22

PÉTONCLE GRILLÉ, NOTRE BACON FUMÉ ET
LAQUÉ AU SIROP D'ÉRABLE, CHUTNEY DE
POIRES ET GINGEMBRE

LA PLANCHE VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX 32

CHARCUTERIES BIOLOGIQUES, FROMAGES DU QUEBEC,
BACON DE NOTRE FUMOIR, NOS CHUTNEYS

ASSIETE DE FROMAGE ALEXIS DE PORTNEUF 18

VARIÉTÉ DE FROMAGES D'ICI : COMTOMME, LE
MÉTÉORITE, LE CHÈVRE DES NEIGES, CHEMIN DU
BRÛLÉ, COMPOTÉE DE DAÏQUON AUX FIGUES

SOUPE A L'OIGNON 14

GRILLED CHEESE DE COMTOMME ET
OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS AU CIDRE

STARTERS

BISON CARPACCIO ST-JEAN PORT JOLI 18

BBQ CASHEW NUTS, PRESBYTERE CHEESE, BEET
ROOT PICKLES

LE FERMIER FROMAGERIE MEDARD, LAC ST JEAN 16

BRUSCHETTA WITH TOMATOES FROM BRIN
NATURE'S FARM, FRESH GOAT CHEESE
MOUSSE WITH HONEY AND LEMON

FOIE GRAS POÊLÉ FERME BASQUE, ST URBAIN 25

BRIOCHE BREAD FROM PALET D'OR BAKERY,
APPLE AND BLUEBERRY COMPOTE

PÉTONCLE GASPÉSIE 22

GRILLED SCALLOP, BEC-BACON GLAZED WITH
MAPPLE SYRUP, PEAR AND GINGER CHUTNEY

LA PLANCHE VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX 32

CHEESE FROM QUEBEC, TURNIP AND FIGS CHUTNEY,
DRY ORGANIC SAUSAGE, BEC-BACON, GOAT CHEESE
MOUSSE

ASSIETE DE FROMAGES ALEXIS DE PORTNEUF 18

TASTING OF LOCAL CHEESE, ROASTED CASHEW NUTS,
FIG CHUTNEY

ONION SOUP 14

GRILLED CHEESE WITH COMTOMME
CHEESE AND CARAMELIZED RED ONIONS
WITH CIDER

NOS PÉCHÉS ET MIGNONS

MIGNON DE SANGLIER 6oz, ST-AUGUSTIN 50
GRILLÉ, LEGUMES DE SAISON POMMES DE TERRE
RATTES
SAUCE POIVRADE

MIGNON DE BOEUF 7oz, FERME ST ÉLIZABETH 50
POMMES DE TERRE DOUCE RÔTIE, LÉGUMES
RACINES
SAUCE AUX BLEUETS SAUVAGES

CÔTE DE BISON QUEBEC 10oz 52
BRAISÉE 48H, JUS DE VIANDE, POMMES DE TERRE RATTES
LÉGUMES DE LA FERME BRIN NATURE

FLÉTAN GASPÉSIE 50
LEGUMES BIOLOGIQUES, POIREAUX CARAMÉLISÉS,
ORGEOTTO CREMEUX AU ROMARIN

VEGAN FERME BRIN NATURE 32
RISOTTO D'ORGE ONCTUEUX À LA CAROTTE, LEGUMES
CROQUANTS, POIREAUX CONFITS

FAMEUX MAC'N CHEESE 28
GNOCCHIS, BACON FUMÉ DU BECLUB, CHEDDAR DE
L'ISLE AUX GRUES, FROMAGE LE CANTONIER, CRUMBLE
D'AIL NOIR

POUTINE FOIE GRAS FERME BASQUE, ST URBAIN 40
SAUCE FOIE GRAS ET FOIE GRAS POÊLÉ

GUYLTY PLEASURE

BOAR FILET MIGNON **6oz, ST-AUGUSTIN** 50
GRILLED, FINGERLING POTATOES, BRIN NATURE'S
FARM VEGETABLE

BEEF FILET MIGNON **7oz, FERME ST ÉLIZABETH** 50
GRILLED, BLUEBERRY SAUCE, SWEET
PATOTOES, PARSNIP PURÉE

BISON RIB **QUEBEC 10oz** 52
24 HOURS SMOKED AND BRAISED RIB, SEASONAL
ORGANIC VEGETABLE

HALIBUT **GASPÉSIE** 50
CREAMY BARLEY AND PESTO RIZOTTO, CARAMELIZED
LEEKs, CURRY OIL

VEGAN **FERME BRIN NATURE** 32
CREAMY BARLEY AND CAROTS RIZOTTO, FENEL AND
APPLE CRISPY SALAD, CASHEW NUTS

FAMOUS MAC'N CHEESE 28
OUR GNOCCHI, BEC-BACON GLAZED WITH MAPLE
SYRUP, CHEDDAR CHEESE FROM ISLE-AUX-GRUES,
BLACK GARLIC CRUMBLE

POUTINE FOIE GRAS **FERME BASQUE, ST URBAIN** 40
SAUCE AND PAN SEARED FOIE GRAS, CHEESE
CURD

OUR DESSERTS



BEC CHOCOLAT

12

GUAYAQUIL CHOCOLATE GANACHE WITH LIME
WHITE CHOCOLATE MOUSSE, BLUEBERRIES AND
SHORTBREAD

POIRE POCHÉE

15

POACHED PEAR, MAPLE ICE CREAM, CRISPY
CHOCOLATE, CARAMEL FOAM

CREME BRULÉE

12

WHITE CHOCOLATE, COURREUR DES BOIS
CARAMELIZED CASHEW NUTS AND BLUEBERRIES

SEA BUCKTHORN BERRIES

14

LIKE A LEMON TART, CARAMEL FOAM,
CHOCOLATE CRUMBLE

NOS DESSERTS



BEC CHOCOLAT

12

GANACHE DE CHOCOLAT GUAYAQUIL À LA LIME
MOUSSE CHOCOLAT BLANC, BLEUETS SAUVAGES
CONFITS, SABLÉ NANTAIS

POIRE POCHÉE

15

GLACE ERABLE, CHOCOLAT CROQUANT, ESPUMA
CARMEL

CREME BRULÉE

12

CHOCOLAT BLANC, COUREUR DES BOIS, NOIX DE
CAJOUX CARAMELISÉES, BLEUETS CONFITS

TARTELETTE ARGOUSIER

14

ARGOUSIER COMME UNE TARTE AU CITRON,
ESPUMA CARMEL