

Nymark

Restaurant

ENTRÉES

PAIN BANNOCK	8
<i>Beurre à la courge</i>	
PÉTONCLES POÊLÉS	32
<i>Crémeuse de courge, sirop de bouleau</i>	
AILES DE CANARD	18
<i>Aïoli au piment fumé, sauce BBQ maison</i>	
ESCARGOTS BRAISÉS	20
<i>Ail noir de Labelle et St-Amour, Cheddar de Montebello et argousier</i>	
TRUITE FUMÉE DE KENAUK	22
<i>Chou rouge, pommes et fromage frais, vinaigre Rasemotte, quinoa</i>	
PLEUROTÉS CROUSTILLANTES	22
<i>Aïoli au piment fumé, miel de Kenauk</i>	
LAITUE BOSTON	18
<i>Céleri mariné et confit, vinaigre Rosie</i>	

PLATS PRINCIPAUX

BURGER DE PORCELET	32
<i>Pain brioché, chou, confiture d'oignons, moutarde sauvage et frites</i>	
JOUE DE BŒUF BRAISÉE	42
<i>Carottes confites au foin, chimichurri à la livèche</i>	
FISH & CHIPS	32
<i>De sébaste de la Gaspésie, sauce tartare aux pétales de rose et sumac, frites</i>	
LUNETTES À LA TRUFFE	38
<i>Crémeux de fromage Tête de Papineau, huile des Truffettes, champignons marinés</i>	
GNOCCHIS	32
<i>Glace de légumes, petits oignons confits et poireaux</i>	
MÉDAILLON DE CERF	46
<i>Panais confit au mélilot, échalotes au vin rouge</i>	
FILET D'OMBLE CHEVALIER	42
<i>Gâteau et carpaccio de betteraves</i>	

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AU MIEL	14	ÉRABLE ET RHUBARBE	16
<i>Sorbet bergamote-camomille, tuile aux amandes</i>			
GÂTEAU AUX CAROTTES	14	MIGNARDISES	14
<i>Aux épices, sirop d'argousier, glace vanille</i>			

