

ENTRÉES

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

PLATS PRINCIPAUX

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

DESSERT

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

Notes sur les Allergies : Contient

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs
C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya / SE : Sésame
M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri



Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire. N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.



STARTERS

BANNOCK BREAD G,L	8
<i>Squash butter</i>	
SEARED SCALLOPS C,SF,SU,L	32
<i>Cream of squash, birch syrup</i>	
DUCK WINGS E,SU	18
<i>Smoked chili aioli, house-made BBQ sauce</i>	
BRAISED SNAILS G,L,SU	20
<i>Labelle and St-Amour black garlic, sea buckthorn, Montebello Cheddar</i>	
SMOKED KENAUKE L,SU	18
TROUT SALAD	
<i>Red cabbage, apple & fromage frais, Rasemotte vinegar, quinoa</i>	
CRISPY OYSTER G,E	22
MUSHROOMS	
<i>Smoked chili aioli, Kenauk honey</i>	
BOSTON LETTUCE CE,SU	18
<i>Marinated and confit celery, Rosie vinegar</i>	

DESSERT

HONEY CRÈME BRÛLÉE L,E,N	14
<i>bergamot-chamomile sorbet, almond tuile</i>	
CARROT AND SPICE CAKE L,G,N,E	14
<i>Sea buckthorn syrup, vanilla ice cream</i>	

MAIN COURSES

SUCKLING PIG BURGER G,L,M,SU	32
<i>Brioche bun, La Villa pickled cabbage, fries, wild mustard</i>	
BRAISED BEEF CHEEK L,SU,CE	42
<i>Hay-candied carrots, lovage chimichurri</i>	
FISH & CHIPS G,E,SU	32
<i>Gaspésie redfish, rose petal and sumac tartar sauce, fries</i>	
TRUFFLE LUNETTES G,L,E	38
<i>Cream of Tête de Papineau cheese, truffettes oil, marinated mushrooms</i>	
GNOCCHI GE,SU	32
<i>Vegetable glaze, confit pearl onions, and leeks</i>	
VENISON MEDALLION SU,L,M	46
<i>Melilot-confit parsnip, shallots in red wine</i>	
ARCTIC CHAR FILLET SU,G,L,E	42
<i>Beet cake and carpaccio</i>	



Allergen Notice : Contains

G : Gluten / L : Lactose / N : Nuts / P : Peanuts / E : Eggs / C :
Crustaceans / SF : Shellfish / S : Soy / SE : Sesame / M : Mustard /
SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Celery

Please be advised that consuming raw or undercooked meats, beef
burgers, poultry, shellfish and seafoods poses a risk of food-borne
illness. Do not hesitate to share your dietary needs and restrictions
with us. Taxes and service not included.

Table of 8 or more, 15% applicable.