

ENTRÉES & TAPAS

PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS SAUVAGES POËLÉS - 20 *Pétoncles canadiens saisis à la perfection, champignons cueillis par La Cabottine, sauce aneth-citron.*

ROULEAU DE PRINTEMPS AUX CREVETTES NORDIQUES - 15 *Feuille de riz garnie d'une salade de vermicelles citron-aneth, céleri et carottes, sauce aux agrumes légèrement épicee.*

FROMAGE GRILLÉ, PAIN CITRON CONFIT & PESTO DE TÊTES DE VIOOLON - 17 *Fromage grillé Blé des Sables au goût unique, miel du Vieux Moulin, pain SG citron confit garni de pesto de têtes de violon d'ici.*

PLATS

TARTARE DE SAUMON - 16 | 34 *Vif et rafraîchissant, aux agrumes, gingembre et pointe fruitée de canneberges. Servis avec verdure et craquelin SG.*

TARTARE CERF ROUGE DE LA MATANIE - 18 | 36 *Unique et franc, à l'éclat boréal. Servi avec verdure et craquelin SG.*

LE DUO DE TARTARE SAUMON & CERF - 35 *Indécis? Le meilleur des deux mondes. Servi avec verdure et craquelin SG.*

BURGER DE FROMAGE GRILLÉ - 34 *Fromage grillé Blé des Sables, sauce aux agrumes épicee, choucroute chou-betterave-carotte, pousses du moment. Servi dans un pain SG citron confit et accompagné de verdure.*

GUÉDILLES AU HOMARD ET CREVETTES NORDIQUES - 44 *Pains SG citron confit grillée généreusement garnie d'une salade de crevettes nordiques et de homard gaspésien, accompagné de verdure.*

Nous prenons toutes les précautions nécessaires afin d'éviter la contamination croisée lors de la préparation de nos plats sans gluten. Toutefois, comme nos plats sont préparés dans une cuisine où divers ingrédients contenant du gluten sont manipulés, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces. Par conséquent, nous déclinons toute responsabilité en cas de réaction allergique ou d'intolérance alimentaire.