

# Tapas



**Bruschettas aux tomates et basilic avec parmesan frais**

*Tomato and basil bruschettas with fresh parmesan*

6

**Hoummos avec croustilles de maïs et pain pita frais**

*Hummus served with fresh pita and corn chips*

7

**Croustilles de maïs avec salsa maison**

*Corn chips with homemade salsa*

7

**Portobellos grillés à la fleur d'ail et au parmesan frais**

*Grilled portobello mushrooms with garlic scape and fresh parmesan*

8

**Saucisse de bison au vin rouge grillée de la Ferme Takwânaw et moutarde au miel**

*Grilled Takwânaw Farm red wine bison sausage with honey mustard*

8

**Terrine de caribou et lièvre aux pommes et au calvados, accompagnée d'un confit d'oignons, porto et érable, servie avec des biscottes**

*Caribou, wild rabbit, apple and calvados terrine, with a side of onion, port and maple confit, served with biscotti*

8

# Entrées

## Appetizers



### **Soupe du jour**

*Soup of the day*

6

**Salade saisonnière : Laitue garnie de julienne de carottes à la fleur d'oranger, tomates cerises, concombre et chou rouge mariné, avec vinaigrette maison à la ciboulette et à l'échalote**

*Market-garden salad garnished with julienned carrots flavoured with orange blossoms, cherry tomatoes, cucumbers and marinated red cabbage, our homemade chive and shallot dressing*

8

### **Croustillant d'escargots au fromage bleu et portobello**

*Escargots in phyllo cups with blue cheese and portobello*

10

**Salade grecque à la méditerranéenne : Un délicieux mélange de tomates, concombres, poivrons, oignons, fromage féta de la ferme Micha et olives noires, avec une vinaigrette au citron et à l'origan de notre jardin**

*Mediterranean-style Greek salad: a tasty blend of tomatoes, cucumbers, peppers, onions, feta cheese from the Micha farm and black olives, with a vinaigrette of lemon and fresh oregano from our garden*

12

### **Salade de pois chiches sur lit de roquette, garnie de petits légumes et de blé en grains**

*Chick pea salad on a bed of arugula, garnished with baby vegetables and wheat grain*

12

**Salade César, garnie de croûtons à l'ail et aux herbes, fromage parmesan frais et une sauce légère maison**

*Caesar salad with garlic/herb croutons, fresh parmesan cheese and a light house dressing*

12

**Salade de nouilles à la japonaise : Nouilles somen, délicates tranches de saumon fumé de la boucanerie de Chelsea, une sélection de légumes croquants et avocats en dés, avec une vinaigrette à la japonaise**

*Japanese-style noodle salad: somen noodles, finely sliced smoked salmon from the Chelsea smokehouse, crisp vegetables and diced avocado, with a Japanese dressing*

13

### **Carpaccio de filet mignon au poivre long, huile de porcini et fromage pecorino**

*Carpaccio of long pepper filet mignon, porcini oil and pecorino cheese*

16

**Assiette Nordik : Un duo de thon fumé et de saumon fumé de la boucanerie de Chelsea, quenelle de fromage à la crème aux deux citrons, caperons et croûtons de pain de seigle noir**

*The Nordik plate: a duo of smoked tuna and smoked salmon from the Chelsea smokehouse, with a quenelle of lemon-flavoured cream cheese, capers, and dark rye croutons*

20

# Fromages

## Cheese



### Le sorcier de Missisquoi (Québec)

Fromage de lait de vache pasteurisé à pâte demi-ferme et cendrée à la façon d'un Morbier.

**Texture souple et crémeuse avec de douces notes de noisettes.**

*Pasteurized cow's milk semi-soft cheese ashed in true Morbier style.*

*Creamy texture with delicate nutty undertones.*

7

### La Tomme du Manoir au cidre de pomme (Québec)

Fromage de lait de vache pasteurisé à pâte demi-ferme lavée au cidre de pomme.

**Arômes de lait et de noisettes avec une note de fleurs de pommier.**

*Pasteurized cow's milk semi-soft cheese washed in apple cider.*

*Evokes both the aroma and taste of milk and hazelnuts as well as a trace of apple blossoms.*

7

### Nazareth Light (Belgique)

Fromage de lait de vache pasteurisé à pâte demi-ferme.

**Un fromage unique qui rappelle le fromage Suisse, mais plus goûteux avec ses arômes fruités de pommes et de mangues.**

*Pasteurized cow's milk semi-firm cheese. Resembling a Swiss, this beauty*

*has a unique taste with its light fruity flavour of apples and mangoes.*

7

### Brie Philippe Premier (France)

Fromage de lait de vache pasteurisé double-crème à pâte molle avec une croûte affinée en surface.

**Brie ultra crémeux d'une délicatesse et d'une onctuosité qui fond en bouche.**

*Pasteurized cow's milk cheese with ripened surface.*

*Delicate and smooth, this really creamy Brie will melt in your mouth.*

7

# Fromages Cheese



## Old Amsterdam (Hollande)

**Fromage extra vieux.**

**Corsé et fond dans la bouche tout en offrant un côté croquant.**

*This ultra aged cheese is bold, melts in your mouth, yet is firm at first bite.*

7

## Bleu d'Auvergne (France)

**Fromage de lait cru de vache.**

**Le Bleu d'Auvergne est un fromage persillé au goût affirmé et parfumé.**

*Made from raw cow's milk. Bleu d'Auvergne is a creamy blue cheese with a robust heady flavor.*

8

## Échourgnac à la liqueur de noix (France)

**Fromage de lait de vache à pâte demi-ferme.**

**Affiné à la liqueur de noix, ce fromage a un goût prononcé de noisettes et d'amandes.**

*Semisoft cheese made of cow's milk. Aged in nut liqueur, for a pronounced almond and hazelnut flavour.*

9

## Brie aux truffes (France)

**Fromage à pâte molle affinée garnie de crème fraîche et truffes.**

*Soft ripened surface cheese stuffed with fresh cream and truffles.*

9

---

## Assiette de fromages - Votre sélection de trois fromages

*Cheese platter - Your selection of three cheeses*

20

## Assiette de fromages - Votre sélection de cinq fromages

*Cheese platter - Your selection of five cheeses*

30

# Plats principaux

## Main courses



**Le Pan-bagnat : Thon au Dijon à l'ail, tomates, poivrons et œuf cuit dur,  
servi sur pain baguette de blé entier**

*The pan-bagnat: garlic-Dijon tuna, tomatoes, peppers and hard-boiled egg, served on a whole wheat baguette*

13

**Le Croque Provençal : Jambon fumé, fromage gruyère, tomates et herbes de Provence,  
servi sur pain ciabatta multi-grains**

*The Croque Provençal: smoked ham, gruyere cheese, tomatoes and herbes de Provence, served on a multigrain ciabatta*

14

**Le végétarien : Courge jaune, courgette, tomates, oignon et poivrons rouges grillés, fromage féta et basilic frais  
de notre jardin, servi sur demi-baguette française avec une sauce aux herbes**

*The vegetarian: yellow and summer squash, tomatoes, onion and grilled red peppers, feta cheese and fresh basil  
from our garden, served on a half-baguette with herb sauce*

14

**L'enchiladas aux épinards : Un mélange de trois fromages (ricotta, cheddar et Monterey Jack)  
et crème sure, cuit au four avec notre succulente sauce pimentée maison**

*The Enchilada: with spinach, a blend of three cheeses (ricotta, cheddar and Monterey Jack)  
and sour cream, oven-baked and served with our spicy homemade sauce*

14

**Le Panini Nordik : Poulet, tomates séchées, roquette, pesto et Bocconcini,  
servi sur pain au levain**

*The Nordik Panini: chicken, sundried tomatoes, arugula, pesto and Bocconcini, served on sourdough bread*

15

**L'hambourgeois de saumon, garni de tomates, oignons, laitue et fromage gruyère,  
servi sur pain Kaiser avec notre sauce tartare maison**

*The salmon burger: garnished with tomatoes, onions, lettuce and gruyere cheese,  
served on a Kaiser bun with our house tartare sauce*

16

# Plats principaux

## Main courses



### **Quiche maison au fromage de chèvre de la ferme Micha : Poireaux au vin blanc et noix grillées**

*Quiche made with goat cheese from the Micha farm, leeks, white wine and grilled nuts*

12

### **Le Penne peperonata : Poivrons rouges et verts, ail, oignons, fromage marscapone et parmesan, vin blanc et crème**

*Penne peperonata: penne with red and green peppers, garlic, onions, mascarpone and parmesan, white wine and cream*

14

### **Pizza aux oignons caramélisés et sauce à l'ail rôtie, garnie de lardons et de fromage gruyère, sur pain Naan**

*Pizza on a Naan bread topped with caramelized onions and roasted garlic sauce, bacon and gruyere cheese*

14

### **Filet de saumon, mariné style Thaï (moyennement épicé), servi sur salsa de fruits à la coriandre**

*Fillet of salmon, marinated Thai-style (medium spicy), served on a coriander-scented fruit salsa*

18

### **Pappardelle aux fruits de mer : Palourdes, moules, crevettes, calmars dans une sauce curry rouge et lait de coco**

*Seafood Pappardelle: clams, mussels, shrimp, and squid in a red curry and coconut sauce*

19

### **Poitrine de volaille aux canneberges : Romarin et à l'orange, servie sur lit de salade et légumes vapeur**

*Chicken breast with cranberries, rosemary and orange. Served on a bed of lettuce and steamed vegetables*

22

### **Bavette de cerf au caramel de pommes et calvados, servie avec trio de pommes de terre et légumes vapeur**

*Venison steak with apple and calvados sauce, served with potato trio and steamed vegetables*

22

### **Filet mignon et crevettes, servis avec trio de pommes de terre aux herbes et légumes vapeur, avec sauce au vin rouge et thym**

*Surf & turf: filet mignon and shrimp, with herbed potato trio and steamed vegetables, red wine and thyme sauce*

38