

MENU

Une cuisine de saison et de proximité parfumée au miel

ENTRÉES | MIDI & SOIR

Œuf mimosa (ferme Jardins du Solstice) garni charcuterie maison

Brie enrobé d'une pâte feuilletée garni de mellinoix

Salade de betteraves fromage frais P'tit Train du Nord, noix grillées

& vinaigrette camerise

Tartine briochée garnie de ricotta maison et légumes croquants

Truite fumée Kenauk, servie sur salade de pommes de terre et concombres grillés,

crème fraîche & huile verte

Tostada garnie de gravlax de truite Kenauk, crème & garniture de légumes

Poulet pop-corn basilic frit, servi avec marinades & miel épicé

Cornet de légumes frits servi avec yogourt aux herbes

Tartare de bœuf servi avec pain grillé

PLATS | MIDI SEULEMENT

Sandwich aux tomates d'Anicet pesto d'herbes, mayo & graines de citrouille

Burger bœuf ferme Rico, laitue, tomate, oignon, cornichon, bacon, fromage Windigo

Sandwich « Pho dip » porc rôti Gaspor, légumes marinés, jalapeno & coriandre servi avec un bouillon vietnamien

PLATS | SOIR SEULEMENT

Viande du moment frites maison et salade

PIZZAS FOUR À BOIS | MIDI & SOIR

Pizza margherita Tomates, mozzarella fraîche

Pizza du jardin Création du jour avec légumes

Pizza de la Diable Création du jour avec viande

Pizza du jour Création du jour avec fruits de mer



COCKTAILS POLLEN & NECTARS

Dégustations hydromel

Blizz tonic hydromel Blizz, gin Cirka, citron, herbes, tonic, miel

Sangria hydromel Marie-Clos, jus de fruits

Negroni vermouth Rouge-gorge, Campari, pamplemousse

Mojito rhum blanc, Vermouth vert, miel, lime, menthe

Vermouth vert de miel + Soda

Micheladas bière, jus de tomate, clamato, lime, raifort et épices

Margarita tequila, Triple sec, jus de lime, miel

Spritz amermelade, Beez free, miel

Gin tonic-Barr Hill gin au miel, tonic

Old fashion rye, agoustura, zeste d'orange

Limonade bourbon

HYDROMELS, BIÈRES & CIDRES

Hydromels Beezz Desrochers D en fût

Cidres Cabane d'à Côté

Microbrasserie du Lièvre

Microbrasserie Castor

Microbrasserie Menaud

DESSERTS

Desserts du jour mettant en vedette nos différents miels

CAFÉS DESSERTS & DIGESTIFS

Amandine rye, Miele, crème fouettée + miel

Espagnol rhum, Tia Maria, miel, crème fouettée + miel

Amaretto Miele

Cuvée de la Diable, Desrochers D

Or la loi, Desrochers D

BREUVAGES

Limonade maison citron frais, verveine, mélisse + miel d'été

Thé glacé Camellia sinensis du jour + miel d'été

Chaï glacé + café glacé miel de fleurs sauvages + crème fouettée

Sodas artisanaux Savouré

Eau minérale Harrington thé des bois, épinette, génévrier



*Menu et prix sujets à changement sans préavis