

# Cantine Pollens & Nectars

Cuisine de saison parfumée au miel

## Entrées | Entre 12\$ et 20\$

Focaccia maison + beurre de miel

Tofu chaud garni

*Beignet chinois, herbes*

Salade de concombre

*Herbes, vinaigrette aux graines de tournesol*

Salade de tomates ancestrales

*Fenouil, herbes, vinaigrette nuoc mam*

Aguachile de pétoncle

*Concombre, jalapeño*

Truite fumée

*Sauce gribiche, brunoise de légumes, sarrasin grillé*

Tartare de bœuf

*Chermoula, chips de légumes*

Bánh Xèo

*Crêpe vietnamienne, homard, porc rôti, herbes*

Accras de courgettes

*Sauce aux herbes*

Palourdes au four à bois

*Beurre maître d'hôtel, focaccia maison*

Pépites de poulet

*Miel épicé, salade de concombre et carotte*

## Plats principaux | Entre 20\$ et 35\$

Sandwich aux tomates

*Focaccia maison, pesto à l'aneth et graines de citrouille*

Sandwich Cubano

*Porc braisé, jambon, fromage Windigo, moutarde jaune*

Pizza margherita

*Tomate, mozzarella fraîche*

Pizza de la Diable

*Création du moment à la viande*

Pizza du Jardin

*Création du moment aux légumes*

Pizza au homard

*Sauce Mornay à la bisque, ciboulette*

Truite poêlée

*Orge crémeux aux légumes, sauce vierge*

Cavatelli au boeuf braisé

*Bette à cardo, gremolata*

*Accords à découvrir*

Rayon de miel, mellinoix et fromages

*+ Dégustation hydromels*