

# Cantine Pollens & Nectars

Cuisine de saison parfumée au miel

---

Focaccia maison + beurre de miel	6	Saucisse de truite	24
		<i>Sauce curry, salade de crabe des neiges</i>	
Parfait de truite	16	Pépites de poulet	19
<i>Truite fumée, radis, croustilles</i>		<i>Miel au nuoc mam, huile épiciée</i>	
Crabe des neiges	21	Beignets de légumes	18
<i>Sauce rémoulade, chou-rave, tomates, vinicette</i>		<i>Sauce au fromage frais, dukkah nordique</i>	
Aguachile de pétoncles	21	Pains vapeur au boeuf	18
<i>Fraises brûlées, habanero</i>		<i>Gochujang, concombre</i>	
Salade de tomates	16		
<i>Graines de citrouille, fromage frais aux herbes, basilic</i>			
Laitue verte	14	Cavatelli de ricotta	31
<i>Vinaigrette crémeuse à la capucine, croûtons au miel, grano padano</i>		<i>Broccolini, tomates cerises, courgette</i>	
Bò Tái Chanh (Carpaccio vietnamien)	19	Saucisse italienne	34
<i>Vinaigrette nuoc mam, échalotes frites, herbes</i>		<i>Polenta, salsa verde, fleur d'ail</i>	
Bánh hoi (rouleaux vietnamiens)	19	Pizza margherita	20
<i>Brochettes de poulet, nouilles de riz, laitue, sauce aux arachides</i>		Pizza pepperoni	23
		Pizza du jardin	23
		<i>Bette à cardé, fromage frais, jalapeños marinés</i>	
		Pizza aux pétoncles et bacon de bœuf	38
		<i>Crème fraîche, fenouil</i>	

# CARTE DES COCKTAILS & BIÈRES

---

## Hydromels de la famille

Découverte des Beezz	15
Découverte des gammes	18
Beezz Pomme 2022, DesrochersD   6 oz	7
Beezz Contact 2022, DesrochersD   6oz	7
Beezz Pourpre 2022, DesrochersD   6oz	7
Beezz Viticole-Vidal 2021, DesrochersD   6oz	7
Blizz 2021, DesrochersD	9   45
Foehn 20201, DesrochersD	50

## Cocktails

Déjà à genoux	15
<i>Gin lavé à la cire d'abeille, citron, miel de printemps</i>	
Ce n'est toujours pas une Sangria	15
<i>Vodka, petits fruits, miel d'été, Beezz Pourpre</i>	
Spritz Rang 2	15
<i>Amermelade, Campari, Beezz Pomme</i>	
Patrimoine	15
<i>Bourbon lavé à la cire d'abeille, Angostura, Peychauds, miel de sarrasin</i>	
Mojito	15
<i>Rhum blanc, Vert de Miel, menthe, lime, soda</i>	
Capucine smash	16
<i>Blizz, pisco, capucine, concombre, lime</i>	
Cuvée Colada	16
<i>Cuvée de la Diable*, miel de tilleul, lait condensé, lime et citron</i>	

## Bières

Montoise, Micro du Lièvre, Pale Ale (473ml)	11
Frousse, Micro du Lièvre, Red Ale (473ml)	11
Fortement aligné, Ayawan, Pilsner tchèque (355ml)	12
Monde à l'envers, Ayawan, Pale ale au Motueka (355ml)	12
Réflexions de la lumière, Ayawan, IPA de blé (355ml)	12
Folle sagesse, Ayawan, Stout au café (355ml)	12
Espinay, Auval, Saison (750ml)	28
Tite Framboïse, Auval, Bière aux fruits (750ml)	30
Braggot fermier, Auval + Miels d'Anicet (750ml)	30

## Sans alcool

Limonade maison	6
Café glacé	6
Soda maison	6
Vert et frais	9
<i>Concombre, tonic, miel de printemps</i>	

## Merci à nos partenaires

Kelly et Jean-François - Arômes du Nord  
Éric - Les Bûcherons, Mont-Laurier  
Mélanie - Chips Maison des Laurentides, Mont-Laurier  
Andrew - Ferme aux petits lopins de foin, Ferme-Neuve  
Robert et Éric - Ferme Rico, Ferme-Neuve  
Rose des Vents, Mont-Laurier  
Mathieu - Ferme Wilsamat, Ferme-Neuve  
Francine - Fromagerie P'tit train du Nord, Mont-Laurier  
Valérie - Jardins bio du Solstice, Mont-Laurier  
Pierre-Yves - Jardin du Domaine, Kiamika  
Johanne et Lionel - Jardin du Tilleul, Lac-Saint-Paul  
Laiterie des Trois Vallées  
Joelle et Gabriel - Les Enfants de la Terre, Mont-Laurier