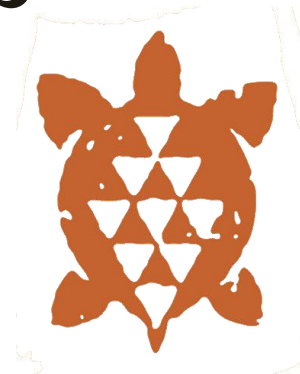


# LE COUP DE FEU DU MIDI

Servi de 11h 14h / Served from 11 am to 2 pm



## Préambules

Potage du moment à la pointe de flèche  
*Arrowhead soup of the day*

Sagamité cuite avec os de wapiti  
*Game-simmered Sagamité*

Saumon fumé premières Nations  
*First nations smoked salmon 4.*

Escargots de bourgogne à la fleur d'ail du Québec  
*Snails à la bourguignonne with local garlic scape 4.*



## Les plats

Duo tourtière et saucisse de chevreuil  
*Tourtière and deer sausage duo 16.*

Truite avec salsa à la canneberges et cerise de terre  
*Trout with cranberry salsa and ground cherries 18.*

Confit de canard sauce au romarin  
*Duck confit with rosemary sauce 18.*

Moules Micmac et frites  
*Micmac mussels and fries 19.*

Bavette façon huronne-wendat  
*Huron-Wendat flank steak 19.*

Mijoté de Lapin aux arômes des sous bois  
*Rabbit stew with woodland aromatics 24.*

Queue de langouste à la façon des indiens Maya  
*Rock lobster tail, the Mayan way 29.*



## Le bonheur

Petit délice sucré du jour  
*Sweet treats of the day 4.*

Trilogie de desserts  
*Dessert trio 6.*

Café équitable ou tisane inuit inclus  
*Fair-trade Coffee or Inuit Herbal Teas*



## FORMULE BISTRO

Trilogie du Nord cerf séché, saumon et esturgeon fumé  
*Northern trilogy: deer jerky, salmon and smoked eel 19.*

Planche de fromages du terroir avec fruits des vendanges  
*Selection of local cheeses with harvest fruit 15.*

Sandwich de bœuf fumé, frites et salade du moment  
*Smoked beef sandwich with salad and fries 15.*

Méthode amérindienne saumon fumé et rilette du fumoir St-Antoine /  
*Aboriginal smoked salmon and rilette from Fumoir St-Antoine 16.*