

L'ARDOISE

Nos entrées

Rehaussez votre expérience avec un accord mets-vins

Rouleau printanier aux crevettes

Notre populaire salade de crevettes nordiques enroulée dans une feuille de riz avec vermicelles et légumes croquants. (SG) Rouleau printanier au homard : Selon l'arrivage

Accord proposé : Pinot Grigio, Chardonnay - Wild Nature Wines Orange - Wild Nature-Italie

Baguette artisanale farcie au saumon, bacon, aneth et crème fraîche

Une baguette exclusive aux saveurs de la mer préparée par notre Farinographe de Rimouski. À tartiner avec notre mélange de fromage crémeux Le Blanchon aux câpres de la fromagerie du Littoral

Accord proposé : Sauvignon-Château les Bertrands Cuvée Prestige-Château les Bertrands-France

Dumplings au porc épicé

Délicieux dumplings farcis (6) d'un mélange traditionnel faits à la main par chef Ling de Rimouski, servis sur un lit de salade de carottes.

Accord proposé : Ripasso - Wild Nature Wines - Wild Nature-Italie

Quésadillas au poulet et son guacamole crémeux au fromage petit blanchon

Tortillas poêlées, à notre façon, garnies de légumes, poulet et de fromage cheddar servies avec notre guacamole crémeux. (Version végétarienne disponible)

Accord proposé : Sauvignon, Muscadelle-Château Bertrands Cuvée Tradition - France

Tartare de saumon de notre buvette

Accord proposé : Gros Manseng-Les Villas Villa Grand Cap Blanc-Lionel Osmin & Cie-France

Assiette de fromages du Bas Saint-Laurent

De la fromagerie du littoral : La Perle du Littoral, fromage à pâte molle à croûte fleurie et Le Blé des sables, fromage grillé aux notes salines. Le tout servi avec baguette aux oignons caramélisés et une confiture de fruits sauvages (1-2 personnes) (SG disponible)

Accord proposé : Grenache blanc- Ramón Roqueta - Ramón Roqueta-Espagne

Assiette de la mer

Deux variétés de délicieux morceaux de poissons fumés à chaud du moment, une fraîche salade de crevettes nordiques accompagnés de pain au vieux cheddar (1-2 personnes) (SG disponible)

Accord proposé : PROSECCO - Wild Nature Wines-Wild Nature-Italie

Olives farcies *du maître saucissier de Rimouski (14)*

Un choix parmi les saveurs suivantes:

Cornichons

Amandes (SG)

Chorizo (SG)

Noix de Grenoble et fromage bleu

Bol de croustilles: *Croustilles de maïs avec salsa épicée de Mine de ketchup*

Banane plantain

Sel de mer (SG)

Demi-baguettes artisanales de notre Farinographe

- au bleu d'Élizabeth

- aux oignons caramélisés

- au vieux cheddar

Nos plats

Guédille aux crevettes nordiques

Notre populaire salade de crevettes qui est servie dans un pain artisanal garni de purée d'avocat, tempura et laitue. Le tout servi avec verdure, croustilles de maïs et salsa de Mine de ketchup (SG disponible)

Guédille au homard : Selon l'arrivage

Guédille aux crevettes et homard : Selon l'arrivage

Accord proposé : Riesling- Muscat- Gewurztraminer-Alliance- Vins d'Alsace Wunsch et Mann-France

Tacos de flétan

Tacos à la chair de flétan qui sont marinés et légèrement relevés à la lime. Un plat toujours varié, car vous créez vos tacos avec : maïs, concombre, tomate, salade, fromage feta, guacamole et notre sauce à tacos maison! (Versions végétarienne ou au poulet sont disponibles.)

Accord proposé : Grenache blanc- Ramón Roqueta - Ramón Roqueta-Espagne

Notre « Sandwich » Européen

Généreuse saucisse de Joe et Fred, épinards et oignons sautés, fromage cheddar et notre relish de choux rouges dans un délicieux pain artisanal. Servi avec verdure, croustilles de maïs et salsa de Mine de ketchup. (SG disponible)

Accord proposé : Ripasso - Wild Nature Wines - Wild Nature-Italie

Risotto d'avoine de la Cabottine et bajoues de morue

La bajoue de morue est considérée comme le filet mignon de la morue, cuites dans un beurre au zeste d'oranges avec poireaux servis avec un risotto d'avoine aux champignons cueillis à la main et aux épices sauvages des forêts du Bas Saint-Laurent!

Accord proposé : Trebbiano - Fa'Bene - Fattoria Teatina-Italie

Tartare de sanglier et son croustillant d'oignons et chorizo

Vous ne connaissez pas le sanglier? Une viande noble et tendre, venant du Garde-Manger aux Bois Clair de Sainte-Angèle de Mérici. Amateur de viande, vous en raffolerez! Servi avec verdure et pains naan grillés. (SG disponible)

Accord proposé: Merlot - Pierre Dupont - Pierre Dupont-France

Tartare de saumon de notre buvette

Servi avec verdure et des pains naan grillés (SG disponible)

Accord proposé : Gros Manseng-Les Villas Villa Grand Cap Blanc-Lionel Osmin & Cie-France

Hamburger de bison

Savoureuse viande de bison provenant du Ranch bisons sur mer de Sainte-Luce. Le hamburger est garni d'oignons rouges grillés, tranches de bacon, relish de choux rouges, mayonnaise maison à l'oignon et Rayon d'Or, fromage de la Fromagerie du Littoral de Baie-des-Sables. Servi avec verdure et croustilles de maïs. (SG disponible)

Accord proposé : Bobal- Bodegas Aessir-Bodegas Aessir-Espagne

Rotinis crémeux aux épinards de mer, feta et champignons sauvages frais

Accord proposé : Riesling- Muscat- Gewurztraminer-Alliance- Vins d'Alsace Wunsch et Mann-France

Duo de tartares : saumon et sanglier

Vous avez de la difficulté à faire votre choix? Essayez notre duo!

Accord proposé : Ripasso - Wild Nature Wines - Wild Nature-Italie

desserts

Des délicieuses douceurs préparées par Pâtisseries & Gourmandises d'Olivier de Rimouski.
Demandez-nous les saveurs du moment!

Assiette de fromages du Bas Saint-Laurent

De la fromagerie du Littoral : La Perle du Littoral, fromage à pâte molle à croûte fleurie et Le Blé des sables, fromage grillé aux notes saline. Le tout servi avec baguette aux oignons caramélisés et une confiture de fruits sauvages (1 à 2 personnes)

Accord proposé : Grenache blanc- Ramón Roqueta - Ramón Roqueta-Espagne

Nos cafés

Notre café provenant de La brûlerie d'ici de Rimouski, notre alliage exclusif de 4 grains de Malabar moussonné offre une bouche surprenante avec une longueur atypique qui laisse exploser des arômes boisés de cacao, d'herbes sauvages et une finale légèrement épicée.

Café filtre

Espresso

Café au lait

Cappuccino

Cafés fous rires

Café Irlandais (Whisky Sortilège)

Café Espagnol (Rhum et Liqueur de café)

Café Crème (Baileys)

Café Érable (Saint-Crème)

Café aux épices (Rumchata)

Nos thés et tisanes

Nos thés et tisanes proviennent de La Cabottine-Saveurs Indigènes de Sainte-Angèle-de-Mérici.
Découvrez les produits sauvages cueillis de façon éthique dans la nature du Bas-Saint-Laurent.

L'Amithé Fruitée et légèrement acidulée, cette tisane tonique sera parfaite à boire en bonne compagnie ! Ingrédients: ortie, vinaigrier, églantier et immortelles.

Féminithé Son arôme floral et ses vertus vous charmeront, mais pas besoin d'être une dame pour l'apprécier ! Ingrédients: framboisier, ortie, menthe, tussilage et rose.

L'hiverthé Tisane aux notes boisées, mélange idéal avec l'air salin du St-laurent. Ingrédients: tuya occidental (cèdre), tussilage et menthe sauvage.

Spirithé Envie de contrées sauvages ? Cette tisane boisée vous transportera au temps de la colonie, époque où la spirée, le thé du Canada, était le thé du pays. Ingrédients: Spirée, achillée millefeuille, myrique baumier, rose et mauve.

Subtilithé Le mariage de la petite fraise des champs et de l'envoûtant parfum de la fleur de thé du Labrador vous reconfortera sans aucun doute ! Ingrédients: thé du labrador, épilobe, framboisier, fraisier, fraises des champs et framboises sauvages.

Thé du labrador Un classique depuis longtemps utilisé par les Premières Nations

Ingrédients: Thé du Labrador

Fiers de vous faire (re)découvrir des produits d'ici!



PÂTISSERIES & GOURMANDISES
D'OLIVIER

MINE
DE KETCHUP

