

Notre bistronomie du Bout du monde



Soupe fraîcheur au gré des saisons 9

Le potager du Baluchon 12

Houmous de pois jaunes et graines de tournesol, crumble de terre noire et légumes de saison

Charcuteries de nos pâturages 16

Chutney du moment, cornichons et pain brioché au seigle et à l'armoise

Pour les lève-tard 13

Œuf parfait Bénédicte, pancetta maison, pommes de terre et pain brioché au poivre des dunes



Panier de frites signature 5



Nachos qui a du « torque » 14

Croustilles, salsa chipotle épicée, olives, piments bananes et mozzarella gratiné

Salade de roquette aux framboises et magret fumé 16

Jeunes pousses de roquettes, gel à la framboise et menthe sauvage, oignons rouges et noisettes torréfiés



Assiette apéritive à partager 9

Olives marinées, mélange de noix et champignons au vinaigre



Pita d'agneau fumé au myrique baumier 21

Crème acidulée aux herbes fraîches et aux concombres, olives et jeunes pousses de salade

Attention « chien-chaud » 21

Saucisse de truite fumée, jeunes pousses de salade et relish maison

Poutine, tu me fais de l'effet ! 19

Une bonne viande, une bonne sauce et un fromage qui couine

L'équipe de la cuisine se challenge avec leurs envies

Gravlax de bœuf Highland rôti 23

Copeaux de fromage québécois, câpres frits, jeunes pousses de salade et huile au thym citronnée servi avec frites



Pizzetta au feta de chèvre et tomates cerises confites 18

Amandes torréfiées et ail rôti

Ça se prononce Pizzétttaaa!!! Faites un effort!

Pâtes au pesto d'herbes 19

Légumes rôtis et flan de cochon confit



Pour les tout-petits (12 ans et moins)

Pâtes aux légumes rôtis 9

« Grilled cheese aux poivrons marinés » 9

Pizzetta Margherita 9

Les douceurs du moment

Pops glacé « Cheese cake » et brownie 9

Douceur de fruit de saison au miel La piqûre au sapin Baumier 9

Charcuteries confectionnées par François issues des animaux en pâturage, élevés sur les terres du Baluchon par Le Ranch Terres de l'instinct et ils sont nourris sans hormones de croissance ni antibiotique.

Pains confectionnés par notre boulanger René, douceurs sucrées confectionnées par Cindy notre pâtissière et les cueillettes sont effectués sur le domaine (sapin baumier, myrique, herbes, baies, fleurs comestibles, micro-pousses...)



Plat végétarien



Plat végétalien

Les prix sont présentés avant taxes et pourboire.

Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.