


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 lentille beluga et truite fumée 16

Jeunes pousses de roquette, algues wakame et gingembre confit

 Assiette apéritive à partager 9

Olives marinées, mélange de noix et champignons au vinaigre



Cuisse de canard confite et polenta frite 24

Courges de saison rôties, champignons du moment et sauce à l'Amersmelade

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 et tofu 19

Cipollini et champignons du moment

 Pour les tout-petits (12 ans et moins)

Pâtes au pesto 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 piqure 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.