

Notre bistronomie du Bout du monde

Panier de frites signature 5

Assiette apéritive à partager 10

Olives marinées, mélange de noix et champignons au vinaigre

Potage réconfortant 9



Soupe à l'oignon maison gratinée au Chemin Hatley 11

Effluves de bière Sang d'encre, croûtons et sirop d'érable



Arancinis du moment 12

Risotto parmesan, sauce et garniture au gré des inspirations

Pour les lève-tard 15

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

Charcuteries de nos pâturages 16

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



Nachos qui a du « torque » 16

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

Salade de lentilles beluga et truite fumée 16

Jeunes pousses de roquette, algues wakame et gingembre confit



Pâtes au pesto d'herbes et tofu 19

Cipollini et champignons du moment



Pizzetta au feta de chèvre et tomates cerises confites 19

Amandes torréfiées et ail rôti

Ça se prononce Pizzétttaaaa!!! Faites un effort!

Poutine, tu me fais de l'effet ! 20

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

L'équipe de la cuisine se challenge avec leurs envies

Le «Bun sandwich» du Baluchon 21

«Bun» au paprika fumé maison, saucisse de bœuf de nos terres, confit d'oignon au Caribou et fromage bleu québécois

Attention « chien-chaud » 22

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

Gravlax de bœuf Highland rôti 24

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

Cuisse de canard confite et polenta frite 24

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



Pour les tout-petits (12 ans et moins)

Pâtes au pesto ou à la tomate 9

« Grilled cheese » aux poivrons marinés 9

Pizzetta Margherita 9

Les douceurs du moment

L'île flottante du Baluchon 7

Œuf à la neige et crème anglaise aromatisée

Café gourmand 8

Assortiment de douceurs sucrées servi avec café du bout du monde

La suggestion de la pâtissière 9

Charcuteries confectionnées par François, issues des animaux en pâturage, nourris sans hormones de croissance ni antibiotique et élevés sur les terres du Baluchon par Le Ranch Terres de L'Instinct.
Pains confectionnés par René, douceurs sucrées confectionnées par Cindy et cueillettes effectuées sur le domaine (sapin baumier, myrique, herbes, baies, fleurs comestibles, micro-pousse, etc.)

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.