

SPECIALITES



Travers de porc caramélisé à l'érable (+/- 500g) 19,90 €

Travers de porc à l'ail des ours (+/- 500g) 19,90 €

Croustillant de poulet Kentucky (+/- 180g) 18,50 €

(+/- 250g) 23,50 €

La fondue du castor 19,00 €

(au cheddar jeune rouge véritable, bière ambrée canadienne, whisky)

Filet de truite rose aux épices Canadiennes 23,10 €

(Cuit sur planche de cèdre !)

Cordon bleu de veau au smoked meat 23,10 €

et fromage à poutine (cheddar non affiné)

La planche Kanata 19,00 €

(Une mini poutine, un sandwich seigle/smoked meat/moutarde au miel cretons quebécois sur pain amérindien, pics de saucisses caramélisées à l'érable, pain de viande, « oreilles de crisses », sauce BBQ, salade verte

Cuisine
faite maison
à base de
produits
frais



Truite rose



Fondue du castor



Travers érable