

Chez nous, ce sont les saisons et les produits qui définissent nos menus.
Notre carte change avec les saisons et les différents arrivages de nos producteurs partenaires.

Toutefois, le menu suggéré ci-bas ainsi que nos prix sont sujets à changement. Veuillez le considérer à titre indicatif.
Notez également que nos prix sont ajustés pour le repas du midi.

Nos tables d'hôtes incluent une entrée au choix, un plat au choix ainsi qu'un café, un thé ou une tisane.
Remplacer votre boisson par un chaï latté ou un thé glacée pour 3\$.

Entrées

Soupe 6\$

Pois jaune cassés et chou kale de la Ferme Bio-Maraîchère

Belle verte 6,50\$

Laitues verte et rouge de la Ferme Bio-Maraîchère, morceaux de pommes et graines de tournesol grillées

Maquereau fumé Atkins & Frères 9,75\$

avec émulsion de pomme et légumes

Carpaccio de betteraves 8\$

À l'huile de basilic avec graines de citrouille grillées, raisins dorés et fromage feta de la Fromagerie La Maison Grise

Plats principaux : les classiques

Truite de la Ferme des Bobines

sur tombée de chou kale avec salsa de concombres et radis de la Ferme Bio-Maraîchère et riz basmati
18\$ | 25\$

Craquant-Bol, notre fameux bol végétalien !

Riz, chou rouge, carottes, betteraves, épinards, champignons, oignons rouges, pois chiches épicés, verdure
avec une sauce tamari, ail et citron
16\$ | 23\$

Escalopes de veau de la Ferme des Hautes Terres

à la duxelle de champignons et fromage Jersey accompagnées de purée parfumée et légumes
23\$ | 30\$

Burger d'agneau de la Bergerie Étoile d'Or

avec oignons caramélisés et Brie Paysan accompagné d'une salade de chou rouge et de frites maison
16\$ | 23\$

Linguine végétalienne

avec sauce tomate & basilic, champignons, légumes de saison et huile d'olive
17\$ | 24\$
Ajoutez à votre plat un fromage d'ici +3\$

Saucisses cassis et porto de la Ferme des Hautes Terres

avec salade de roquette et frites maison
18\$ | 25\$

Poutine du Kolectif

avec saucisses au cheddar vieilli et bacon de la Ferme des Hautes Terres
Notre poutine est composée de pommes de terre Yukon Gold, du fromage Jersey de Warwick
et d'une délicieuse sauce maison... aucune autre ne l'égale!
15\$

Plats principaux : les funky-créations-du-moment

Salade de laitue Boston avec maquereau fumé au citron de chez Atkins & Frères

Avocat, salsa de mangues, pitas croustillants, oignons rouges et vinaigrette à la moutarde
18\$ | 24\$

Orge aux champignons et pesto de tomates séchées

avec kale mariné, carottes au citron et crumble aux fines herbes
16\$ | 23\$

Ajoutez à l'orge notre effiloché de volaille d'Avibross braisé au jus de pomme

21\$ | 28\$

Cuisse de pintade confite de la Faisandrie sur quinoa

avec asperges du Québec et chutney de canneberges
19\$ | 25\$

Courge poivrée végé

avec quinoa, pesto de basilic, raisins et sauce tahini accompagnée d'une salade de betteraves
18\$ | 24\$

Les desserts

Nos crèmes brûlées sont faites par le Pâtissier Pirate; Notre crème glacée vient du Glacier Le Bilboquet;
tout le reste... est fait maison!

Crème brûlée miel et sarrasin 6,50\$

Coupe glacée avec compote de rhubarbe et brownie 6\$

Petits choux à la crème citronnée 1 pour 3,50\$ - 2 pour 5,50\$ - 3 pour 7\$

Assiette de fromages d'ici

avec compote maison et pain baguette du Moulin La Pierre
0,17\$/gramme