

MENU BRUNCH

POUR COMMENCER | TO START

Huîtres Oysters	6 huîtres 18	Bulle Sparkling wine	5 oz 15
Mignonette & garniture du moment	12 huîtres 34	North Hatley, Extra Brut, L'Intégrale,	
Mignonette & garnish of the day	18 huîtres 45	Domaine Bergeville 2017	

Bulles et Huîtres pour deux | Oysters and bubbly for two

6 huîtres et deux coupes de 4 oz | 32

12 huîtres et deux coupes de 4 oz | 42

D É C O U V E R T E

4 SERVICES 36

A C C O R D M A T I N A L

L'ORYGINAL +32

SANS ALCOOL +25



prix par personne | price per person
Menu Découverte pour tous les convives | Menu Découverte for the whole table

PLAT ENSOLEILLÉ | MORNING DISH

Ahhh les pancakes Ahhh pancakes	20	Salade repas Meal-size salad	18
POULET & MIEL CHICKEN & HONEY		BETTERAVES & CHÈVRE BEETS & GOAT CHEESE	
Sauce béarnaise, jus de viande, cerises de terre		Œuf mollet, patate douce, graines de citrouille	
Bearnaise sauce, meat jus, ground cherries		Soft boiled egg, sweet potato, pumpkin seeds	
Le Santé The Healthy choice	16	Déjeuner 'classique' 'Classic' breakfast	18
ÉPEAUTRE & PÊCHE SPELT & PEACH		TOFU BROUILLÉ & BAGEL SCRAMBLED TOFU & BAGEL	
Muesli, rose sauvage, courge		Saucisse végétalienne aux poireaux, champignons	
Muesli, wild rose, squash		maître d, légumes racines rôtis	
		Vegan leek sausage, maïtaka mushrooms, roasted root	
		vegetables	
Un peu de réconfort A little bit of comfort	20	La dent sucrée The sweet tooth	16
BOEUF BOURGUIGNON BOURGUIGNON BEEF		PAIN PERDU & PRALINÉ FRENCH TOAST & PRALINE	
Rösti, tuile de cheddar fumé, lardons, champignons		Pomme Honeycrisp, amaretto Avril, cheddar vieilli	
Rösti, smoked cheddar tile, bacon, mushrooms		Honeycrisp apple, Avril amaretto, aged cheddar	

PREMIER CAFÉ OU INFUSION INCLUS

First order of coffee or infusion included

EN CONCLUSION | IN CONCLUSION

Fromages locaux Local cheeses	2 fromage 15	Douceur Sweet wine	2 oz 18
Garniture du moment		Hemmingford, Poiré de glace	
Garnish of the day		Domaine des Salamandres 2013	

MENU MIDI
POUR COMMENCER | TO START

Huîtres Oysters	6 huîtres 18	Bulle Sparkling	5 oz 15
Mignonette & garniture du moment	12 huîtres 34	North Hatley, Extra Brut, L'Intégrale,	
Mignonette & garnish of the day	18 huîtres 45	Domaine Bergeville 2017	

BULLES ET HUÎTRES | OYSTERS AND BUBBLY

6 huîtres & 2 flutes 6 oysters & 2 glasses	4 oz 32	12 huîtres & 2 flutes 12 oysters & 2 glasses	4 oz 42
---	-----------	---	-----------


D É C O U V E R T E

3 SERVICES 33

A C C O R D D E V I N

L'ORYGINAL +32

SANS ALCOOL +25

prix par personne | price per person

Menu Découverte pour tous les convives | Menu Découverte for the whole table

ENTRÉE | APPETIZER

Potage du moment	+4
Soup of the day	

Rillettes de lapin, béarnaise, purée et carottes nantaises marinées, tuile de lin	+6
Rabbit rillettes, béarnaise sauce, pickled nantaise carrots and purée, flaxseed tile	

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

Poisson Fish	21	Végétarien Vegetarian	20
Thon & Topinambour Tuna & Sunchoke		Bufarella & courge butternut Bufarella & Butternut	
Agnolotti au thon confit, mousseuse d'échalottes, bok choy		squash	
Confit tuna agnolotti, shallot foam, bok choy		Salade tiède, graines de citrouille épicées, tomates confites	
Viande Meat	21	Warm salad, spicy pumpkin seeds, confits tomatoes	
Canard & Carotte Duck & Carrot		Végétalien Vegan	19
Chimichurri, choux crémeux, sauce au vin rouge		Tofu & Seigle Tofu & Rye	
Chimichurri, creamy cabbage, red wine sauce		Betteraves rôtis et croustillantes, crémeux à l'aneth, basilic	
Le Classique The Classic	24	Roasted and crispy beets, dill cream, basil	
Joue de boeuf & Aligot Beef cheek & Aligot			
Choux de Bruxelles rôtis, lardons, pleurotes			
Brussels sprouts, bacon, oyster mushrooms			

DESSERT | DESSERT

Dessert du jour café inclus	+7.5
Dessert of the day coffee included	

EN CONCLUSION | IN CONCLUSION

Fromage Cheese	2 fromage 15	Douceur Sweet wine	2 oz 18
Garniture du moment		Hemmingford, Poiré de glace, Domaine des Salamandres	
Garnish of the day		Hemmingford, Pear ice wine, Domaine des Salamandres	

H I V E R | 2 0 2 0

l'orygin
Bistro organique

MENU DU SOIR

POUR COMMENCER | TO START

Huîtres Oysters Servies fraîches ou "rockefeller" Served fresh or "rockefeller"	6 huîtres 18 12 huîtres 34 18 huîtres 45	Bulle Sparkling North Hatley, Extra Brut, L'Intégrale, Domaine Bergeville 2017	5 oz 15
--	--	---	-----------

D É C O U V E R T E

5 SERVICES 69

A C C O R D D E V I N

PRESTIGE +95
L'ORYGINAL +55
SANS ALCOOL +35



prix par personne | price per person
Menu Découverte pour tous les convives | Menu Découverte for the whole table

DU GARDE-MANGER | FROM THE PANTRY

Betterave & patate douce Beet & sweet potato Tofu fumé, lin, nard des pinèdes Smoked tofu, flaxseed, cow's parsnip	18
Sockeye's & verjus Sockeye's & verjuice Uzusukuri, ponzu boréal, algues grillées Uzusukuri, boreal ponzu, grilled seaweed	22
Canard & topinambour Duck & sunchoke Jerky de coeur, moutarde, balsamique de l'île Heart jerky, mustard, Orlean Island balsamic	19
Bison & champignons Bison & mushrooms Bouillon phô, vermicelles, rutabaga Phô broth, vermicelli, rutabaga	21
Faiselle & cassis Faisselle & blackcurrant Brioche, caméline, beurre noisette Brioche, camelina, brown butter	18


UN PEU DE CHALEUR | A LITTLE WARMTH

Courge & chou frisé Squash & kale Cannelloni, miso, chanvre Cannelloni, miso, hemp	21
Lentilles corail & tournesol Coral lentils & sunflower Cromesqui, carotte, gadelle blanche Cromesqui, carrot, white gadella	19
Cavatelli & maïtake Cavatellis & maïtake Pancais, ail noir, oignon cippolini Parsnip, black garlic, cippolini onion	21
Lotte & palourde Burbot & clam Fedelini, rabiole, chorizo de Charlevoix Fedelini, turnip, Charlevoix chorizo	23
Lapin & échalotte Rabbit & shallot Boudin blanc, soubise, Pieux de Charlevoix White sausage, soubise sauce, Charlevoix Pieux	23
Porcelet & bleu d'Élizabeth Piglet & blue cheese Orge torréfié, griotte, noyer noir Roasted barley, morello cherries, black walnut	22

LE COSTAUD À PARTAGER | STURDY SHARING PLATTER

Lieu noir & seigle Saithe & rye Topinambour, betterave, choux de Bruxelles Sunchoke, beet, Brussels sprouts	45
--	----

Sabrina Lemay | Chef - Copropriétaire
Philippe Veilleux | Directeur de salle - Copropriétaire

 **Végétarien | Vegetarian**

 **Végétalien | Vegan**