



LES ENTRÉES



SOUPE À L'OIGNON DÉCOMPOSÉE

Pain au millet, cheddar de l'Isle-aux-Grues

14,50



VELOUTÉ DU MOMENT

Soupe de légumes biologiques de saison accompagnés de son espuma

11



MESCLUN

Salade de la ferme Brin Nature, pickles de légumes maison, vinaigrette balsamique de l'Île d'Orléans

10



BÉBÉ POUTINE AUX CREVETTES

Pomme de terre de la ferme Manche de Pelle, crevettes de Matane, sauce homardine, mélange de fromage en grains et cheddar

17,50



TARTARE DE DORÉ (70g)

Doré du lac Ontario, miel de notre toit, moutarde de cassis de la ferme du Capitaine

19



CARPACCIO DE CERF

Cerf du Québec, Gel d'argousier, caviar de moutarde, champignons lacto-fermentés, pickles de courge, fromage de brebis le Foin des Grèves

19

ENTRÉE "FERME À LA TABLE"

(disponible le soir uniquement)

Création de notre équipe de cuisine selon les produits disponibles de nos fermes partenaires

PRIX DU MARCHÉ

À PARTAGER... OU PAS



NACHOS FAÇON HORTUS

Croustilles de taro, salsa de tomates biologiques de la ferme Brin Nature, trempettes d'haricots noirs et balsamique de pomme du Capitaine, crème sûre à l'argousier de la ferme LMG

26



FROMAGES DU QUÉBEC

Fromages Québécois (3), chutney de fruits secs au sirop d'érable, pickles de betteraves jaunes

19



FOU DU BIO...

Assiette découverte des produits biologiques d'ici

Assortiment de saucissons des Viandes Biologiques de Charlevoix, fromages Québécois, jaune d'œuf parfait, chutney de carottes, rilette de sanglier maison et légumes lacto-fermentés signés Hortus

35



BOULANGERIE CITRON CONFIT

Tranches de pain aux canneberges (2), à l'avoine (2) et beurre de romarin

5

LES PLATS

	TARTARE DE DORÉ (140g) Doré du lac Ontario, miel de notre toit, moutarde de cassis de la ferme du Capitaine, frites et salade mesclun	41
	 SAUMON ROYAL BIOLOGIQUE (6oz) Saumon légèrement fumé à froid et poêlé mi-cuit, pommes de terre ratte confites au beurre de thym, crème de palourde et légumes de la ferme Manche de Pelle	42
	 MORUE CHARBONNIERE (6oz) Filet de morue poêlé, quinoa aux herbes, sauce vierge aux tomates cerises bio de la ferme Brin Nature, gingembre, bourrache et gel de poivrons rouges	52
	VOLAILLE DES VIANDES BIO DE CHARLEVOIX Suprême fumé et grillé au BBQ, sauce au thym et miel de notre toit, frites et légumes de saison	43
	FILET MIGNON DE BŒUF DU QUÉBEC (7oz) Grillé au BBQ, légumes et frites de la ferme Manche de Pelle, purée de céleri-rave, sauce aux cassis de l'Île d'Orléans	56
	EXTRA PÉTONCLE À L'UNITÉ, POÊLÉ (40g) 10	
	EXTRA FROMAGE BLEU LE MÉTÉORITE 4,5	
	LASAGNE VÉGÉTARIENNE Ratatouille de légumes, fromage chemin Hatley et cheddar, ketchup de canneberges, salade de roquette	30
	 SAUTÉ DE LÉGUMES Légumes biologiques de saison de fermes locales, tofu fumé, riz d'avoine de la Gaspésie, champignons du Québec, sauce à l'ail noir	30
	 POT AU FEU DE LÉGUMES Légumes racines, bouillon infusé au sapin baumier, haricots rouges, ail fermenté au miel de notre toit, pommes de terre ratte, graines de moutarde marinées	30
	 LA CHEVROTIERE Salade mesclun, Tomme de chèvre de la Fromagerie Des Grondines, pickles de légumes, vinaigrette balsamique de la ferme du Capitaine, croûton de pain aux canneberges et fromage de chèvre frais	25
	PLAT "FERME À LA TABLE" (disponible le soir uniquement) Création de notre équipe de cuisine selon les produits disponibles de nos fermes partenaires	PRIX DU MARCHÉ
	BURGER HORTUS 5oz 100% bœuf du Québec, cuit médium au BBQ, cheddar de l'Isle-aux-Grues, oignons caramélisés, pickles de concombre maison, frites et salade	26
	 BURGER VÉGÉTARIEN Galette à l'avoine et graines de sésame, fromage de chèvre frais, choucroute de radis à la canneberge, tomate de la ferme Brin-Nature, frites et salade	26
	POUTINE Effiloché de bœuf confit du Québec, fromage en grain et cheddar de l'Isle-aux-Grues, frites de la ferme Manche de pelle, sauce fumée	27