

# LABO CULINAIRE FOODLAB



## MENU

### APÉROS / APERO

**HUÎTRES (3)**  
OYSTERS (3)  
**8\$**

**RILLETES**  
**7 \$**

### ENTRÉES / APPETIZERS

**TARTINE**  
Focaccia, mozzarella, tradiss  
Focaccia, mozzarella, radishes  
**12 \$**

**JAMBON & PALOURDES**  
HAM & CLAMS  
Crème d'ail, pommes de terre, poireaux  
Garlic cream, potatoes, leek  
**13 \$**

**TARTARE DE CANARD**  
DUCK TARTAR  
Aïoli aux bolets, pleurotes marinés  
Bolet aioli, oyster mushrooms  
**15 \$**

**CRÈME DE COURGE**  
SQUASH SOUP  
Courge marinée, crème fraîche fumée  
Zucchini braed, smoked fresh cream  
**9 \$**

### PLATS PRINCIPAUX / MAINS

**PORC DE BEAURIVAGE**  
BEAURIVAGE'S PORK  
Courges, canneberges, Cuvée de la Diable  
Squash, cranberries, Cuvée de la Diable  
**21 \$**

**COQUELET**  
COCKEREL  
Légumes racines, cipolini, pleurote  
Root vegetables, cipolini, oyster mushroom  
**22 \$**

**OMBLE DE L'ARCTIQUE**  
ARCTIC CHAR  
Tomates cerise, avoine nue  
Cherry tomatoes, naked oats  
**23 \$**

### PLATS PRINCIPAUX / MAINS

**PÂTES AU SARASIN**  
BUCKWHEAT PASTA  
Champignons sauvages, Lindsay, sauce carotte  
Wild mushrooms, Lindsay, carrot sauce  
**22 \$**

**BOEUF BRAISÉ**  
BRAISED BEEF  
Choux roti, légumineuses  
Roasted cabbage, legumes  
Prix du marché / Market price

### DESSERTS

**TOURTE AUX PÊCHES**  
PEACH COBBLER  
Crumble épautre  
Spelt crumble  
**6 \$**

**PANNA COTTA AU YOGOURT**  
YOGURT PANNA COTTA  
Pommes caramélisées, crumble d'avoine, madeleine  
Caramelized apples, oat crumble, madeleine  
**6 \$**

**ASSIETTE DE FROMAGES**  
CHEESE PLATE  
**18 \$**

Cuisine de saison, cocktails du moment  
et vaste sélection de vins nature à  
consommer sur place ou à emporter !

*Season's delights, midwinter's cocktails and a  
generous selection of nature wines for inside  
or take out !*

**CHEF** → Adrien Renaud

**SOMMELIÈRE / WINE KEEPER** → Maude Rochette

**MAÎTRE D'HÔTEL** → Nicolas Berzi

TAXES NON INCLUSES / TAX NOT INCLUDED

\* Chaque dollar dépensé à la SAT est réinvesti dans les cachets de près de 900 artistes, les salaires de 250 travailleurs et les honoraires de plus de 50 chercheurs et enseignants.  
Merci d'investir dans notre organisme à but non lucratif et bon appétit !