

LABO CULINAIRE FOODLAB



MENU

APÉROS / APERO

CHAMPIGNONS MARINÉS

PICKLED MUSHROOMS

6 \$

3 HUÎTRES

3 OYSTERS

9 \$

ENTRÉES / APPETIZERS

TARTINE DE RADIS

RADISH TARTINE

Mozzarella de bufflone, mascarpone, radis d'hiver

Buffalo mozzarella, mascarpone, winter radish

13 \$

TURBOT FRIT

FRIED

Coulis de poivrons, pommes de terre, tomate verte

Pepper coulis, potato, green tomato,

12 \$

POTAGE PARMENTIER

LEEK SOUP

Mornay, chips de pommes de terres, échalotes marinées

Mornay, potato chips, pickled shallots

10 \$

TARTARE DE BŒUF

BEEF TARTARE

Mayonaise aux champignons, chou-rave, fromage Lindsay

Mushroom mayonaise, radish, Lindsay cheese

15 \$

CANARD SAISI

SEARED DUCK

Gel d'argousier, betterave jaune, chiogga

Sea buckthorn gel, yellow beet, chiogga

13 \$

PLATS PRINCIPAUX / MAINS

CAVATELLI AU SARASIN

BUCKWHEAT CAVATELLI

Sauce carotte, pleurote, fromage Lindsay

Carrot sauce, pleurote, Lindsay cheese

22 \$

OMBLE

ARCTIC CHAR

Crème d'ail, endive, poireau, palourdes

Garlic cream, endive, leek, clams

26 \$

PINTADE

GUINEA FOWL

Choux rôti, cipollini, gel cammerise, salade de poire

Roast cabbage, cipollini, sea buckthorn gel, pear salad

28 \$

JOUE DE PORC

PORK CHEEK

Avoine nue, courge, céleri-rave, navet blanc

Naked oats, squash, celeriac, white turnip

23 \$

BŒUF BRAISÉ

BRAISED BEEF

Purée de panais, pommes de terre et topinambour confit,

fromage Tremblay

Parsnip puree, confited potato and sunchoke, Tremblay cheese

27 \$

DESSERTS

TARTE TATIN

Mascarpone sucrée, crumble d'épautre

Sweet mascarpone, spelt crumble

8 \$

GÂTEAU AUX CAROTTES

CARROT CAKE

Crèmeux yogourt, arachides caramélisées, carottes confites

Yogourt cream, caramelized peanuts, confited carrots

7 \$

ASSIETTE DE FROMAGES

CHEESE PLATTER

14 ARPENTS

Vache, pasteurisé, Hébertville, St-Gédéon, Saguenay-Lac-St-Jean

ZACHARIE CLOUTIER

Brebis, lait thermisé, pâte ferme, Racine, Estrie

LE CHÈVRE À MA MANIÈRE

Chèvre, pâte molle, Ste-Hélène-de-Chester, Centre-du-Québec

18 \$

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

*A seasonal menu, an evolving cocktail list,
and a generous offering of natural wines to
be tasted on the premises or for take out !*

CHEF → Adrien Renaud

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 !