



SERVI DE 12H À 15H30

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR - 17

Croûtons, huile aux herbes

CHOU-FLEUR CROUSTILLANT - 25

Stracciatella, purée d'amandes & amandes effilées
torréfiées, menthe, ciboulette

SALADE DE TOMATES DE COMPTON - 24

Mousse de fromage de chèvre, croûtons focaccia,
vinaigre de conifère

RÉMOULADE DE CRABE GASPÉSIEN - 28

Julienne de chou-rave, fenouil émincé & mariné,
mayonnaise montée au blanc d'œuf, ciboulette, jeunes
pousses de fenouil

THON ROUGE DE LA GASPÉSIE - 32

Shishitos, pêches de l'Ontario, maïs,
mayonnaise montée aux herbes

POUTINE ABÉNAKI - 19

Confit de canard, fromage en grain Coaticook,
champignons, sirop de bouleau

TARTARE DE BOEUF - 26

Gaufrette de pomme de terre, salade d'herbes fraîches

PLATS PRINCIPAUX

GNOCCHI - 31

Purée de courges & pesto,
graines de citrouille, stracciatella

PRISE DU JOUR - 42

Fenouil confit, tomate, agrumes, sauce vierge, basilic

SALADE HATLEY - 29

Laitue, câpres, bacon, poulet, croûtons, sauce tartare,
fromage de la Station

BURGER DE BŒUF - 29

Laitue, tomates, bacon, cheddar, cornichons,
mayonnaise aux herbes, servi avec frites ou salade

BURGER VÉGÉTARIEN - 26

Galette de lentilles & aubergines, cheddar, laitue,
tomates, cornichons, sauce Barbecue,
servi avec frites ou salade

CONTRE-FILET DE BŒUF STERLING - 34

Purée de pommes de terre, haricots verts, carottes, jus d'ail noir

À PARTAGER

ASSIETTE DE CHARCUTERIES - 28

Pâté fait maison, charcuteries "Cochons tout ronds"

HUÎTRES - 26

Huîtres des Maritimes, mignonette et citron

FROMAGES DU QUÉBEC - 28

Trio de la région

FRITES CLASSIQUES - 7

Mayonnaise épicée maison



RELAIS & CHATEAUX
MICHELIN 2025