



À PARTAGER

Fromages du Québec — 24
Trio de la région

Frites Classiques — 7
Mayonnaise épicée maison

Assiette de Charcuterie - 23
Terrine de porc, Prosciutto, Wagyu séché

Huîtres — 26
Huîtres des Maritimes, granité canneberge, prosecco,
poivre des dunes

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchi à la Ricotta — 31
Purée de céleri, truffe, straciatella

Prise du Jour — 33
Fregola, safran, moule, celeri, carotte

Salade Hatley — 29
Laitue, câpre, bacon, poulet, croûton, sauce tartare,
fromage de la Station

Burrata — 30
Laitue, chou kale, chou-fleur frais & frit, purée d'amande

Burger de Bœuf — 29
Laitue, tomate, bacon, cheddar, cornichon,
mayonnaise aux herbes, frites ou salade

Burger de Saumon — 28
Pané, graine de sésame, cameline et moutarde, sauce
tartare, laitue, tomate, frites ou salade

Bavette de Boeuf Sterling — 35
Frites ou salade, beurre maître d'hôtel

ENTRÉES

Potage du Jour — 15
Croûtons, huile aux herbes

Salade de Betterave — 18
Nuage de chèvre, miel, pollen,
poudre de piment gorria

Salade d'Endive — 21
Bleu d'Elizabeth, pomme, pacane

Tartare de Bœuf — 26
Concombre, céleri, radis, graine de caméline,
gel de vinaigre balsamique à l'ail noir

Poutine Abénaki — 19
Canard confit, fromage en grain Coaticook,
champignon, sirop de bouleau

DESSERTS

Gâteau aux Dattes — 15
Sauce caramel, brandy, chantilly aux dattes

Chou Chocolat au Lait — 15
Ganache au sapin, poire caramélisée,
sorbet poire, crumble

Brownie & Caramel — 15
Enrobé de chocolat & éclat de pacane,
chantilly foie d'odeur, glace à la pacane

Veillez noter que des frais administratifs optionnels de 2 % apparaîtront automatiquement sur votre addition. Ce montant est intégralement alloué en pourboire au personnel de cuisine en coulisses.