

Petites assiettes

Small Plates

Soupe terroir

pois + lardons + croute dorée + épaule de porc braisée

12

Northern soup

green split pea + puff pastry + braised pork shoulder

Salade de betteraves des Laurentides

poires au vin + pommes confites + tomates cerises

17

Laurentian beef salad

wine poached pears + candied apples + cherry tomatoes

Tartare de bœuf

câpres + cornichons + jaune d'œuf + échalotes + persil + émietter de noisette + Dijon + sauce tomate maison

20

Beef tartare

capers + gherkins + egg yolk + shallots + parsley + hazelnut crumble + Dijon + housemade tomato sauce

Os à moelle

oignons caramélisés + croûtons + piments rouges

20

Bone marrow

caramelized onions + croutons + red chili peppers

Terrine de foie gras de canard du Québec

canneberges au Cognac + brioches aux noisettes + compote d'oignons

23

Quebec duck foie gras terrine

Cognac cranberries + hazelnut brioches + onions compote

Salade Norca

roquette + pommes confites + poires au vin + noix de pécan caramélisée + tomate cerise grillée + vinaigrette à la moutarde
Ajoutez œuf poché +2

17

Norca salad

arugula + candied apples + poached pears + caramelized pecans + grilled cherry tomato + mustard vinaigrette
Add poached egg +2

Gravlax de saumon

crème fraîche à la ciboulette + concombre + tomate + oignons au vinaigre

19

Salmon gravlax

fresh cream chive + cucumber + tomato + pickled onions

Plats

Large Plates

Linguine fraîche

champignons sauvages + salicorne + crème + pesto + tomates cerises
Ajoutez crevette géante +8
Ajoutez homard +8
Ajoutez pétoncle grille +8

21

Fresh Linguini

wild mushrooms + cream + pesto + samphire + cherry tomatoes
Add tiger prawn +8
Add lobster +8
Add grilled scallop +8

Caille fermière

farci aux canneberges + purée de panais + carottes glacées

32

Farm raised Quail

Stuffed with cranberries + parsnip puree + glazed carrots

<p>Onglet Ontarien Meyer (12oz) pommes paillassons + champignons de saison + sauce vigneronne Ajoutez crevette géante +8 Ajoutez homard +8 Ajoutez pétoncle grillée +8</p>	45	<p>À partager (suite) To Share (continuation)</p>	
<p>Ontario Meyer hanger Steak (12oz) <i>potato rösti + seasonal mushrooms + red wine sauce</i> Add tiger prawn +8 Add lobster +8 Add grilled scallop +8</p>		<p>Plateau de fromages locaux Local cheese board 23</p>	
<p>Morue d'Atlantique poêlée à l'érable + peau croustillante + beignet de morue et pommes de terre + rouleau aux champignons + navet glacé</p>	34	<p>Poutine Norca 17 Pommes Darphin + fromage en grain + demi-glace Ajoutez canard +8 Ajoutez agneau +8</p>	
<p>Atlantic cod <i>pan seared with maple syrup + crispy skin + breaded cod and potatoes</i> <i>croquette + mushroom roll + glazed turnip</i></p>		<p>Norca poutine <i>potato rösti + cheese curds + gravy</i> Add duck +8 Add lamb +8</p>	
<p>Tian de légume écrasé de patate douce + courgette + aubergine + échalote à l'huile de chanvre + maïs</p>	29	<p>Poulet fermier frit 22 sauce sésame, mayo et miel + demi-glace</p>	
<p>Vegetable tian <i>layers of sweet potatoes + zucchini + eggplant + hemp oil shallot + corn</i></p>		<p>Grain fed fried chicken <i>sesame mayo and honey sauce + gravy</i></p>	
<p>Foie de veau de lait de la Montérégie oignons confits + bleuets + purée de pomme de terre</p>	27	<p>Tomahawk Meyer de la Ferme Chez Guérrin (40 oz) 150 + frites + champignons sautés + légumes du jardin + salade verte</p>	
<p>Montérégie milk-fed veal liver <i>candied onions + blueberries + mashed potatoes</i></p>		<p>Tomahawk Meyer from Chez Guérrin Farm (40 oz) + fries + sautéed mushrooms + garden vegetables + green salad</p>	
<p>À partager To Share</p>		<p>Les à cotés Side</p>	
<p>Huîtres (12) + mignonette Oysters (12) + mignonette</p>	MP	<p>Frites Norca + herbes + poudre de Fleur des Monts 7 Norca fries + herbs + Fleur des Monts powder</p>	
<p>Plateau de charcuteries locales Local charcuterie board</p>	23	<p>Légumes du jardin 7 <i>Garden vegetables</i></p>	
		<p>Pommes Darphin 7 <i>Potato rösti</i></p>	
		<p>Champignons sauvages poêlés 7 <i>Wild mushrooms sautéed</i></p>	
		<p>Purée de pommes de terres classique 7 <i>Classic mashed potato</i></p>	