



ENTRÉES

Accras de morue, mayonnaise à l'argousier, poireau ~~~~~	10
Tartare de champignons, concombre grillé, chips ~~~~~	15
Mousse de crevettes nordiques, sauce cocktail, œufs de poisson, croûtons ~~~~~	11
Fromage du moment, pain brioché de La Mie Véritable, mostarda ~~~~~	11
Salade César au fromage Frère Chasseur, purée d'oignon grillé, jambon d'agneau de la ferme Caprivor L'agneau nourri aux algues ~~~~~	17
Ceviche du moment, micropousses de La ferme et goûtes, craquelins ~~~~~	14
Strangolapreti, bok choï, vinaigrette au beurre noisette ~~~~~	11

PLATS

Burger de bœuf effiloché de La ferme Macdale, relish de champignons sauvages, cheddar 1 an de la Fromagerie de l'isle-aux-grues (servi avec salade aux légumes du moment) ~~~~~	27
Guédille de homard, mayonnaise au persil de mer, échalotes frites (servi avec salade aux légumes du moment) ~~~~~	30
Pizza aux légumes de saison, mozzarella, crevettes nordiques ~~~~~	28

ENFANT

Demie pizza au fromage et salade ~~~~~	10
Extra crevettes nordiques ~~~~~	5

DESSERTS

Sandwich à la crème-glacée nori et mélilot, biscuit au sarrasin, argousier ~~~~~	9
Pain perdu de la Mie, chantilly au pain grillé, camerise, crumble ~~~~~	11

En saison, tous les légumes utilisés au restaurant du Naufrageur proviennent des fermes suivantes : Les Jardins de minuit, La cigale et la fourmi et Les potagés partagés.

Merci à nos producteurs!