

Vin-Bar
HERON

at Wakefield Mill

PLATS PRINCIPAUX

MAGRET DE CANARD POÊLÉ  **28.00**

Servi avec des haricots blancs et flanc de porc cuit lentement dans une sauce tomate fumée, mini betterave braisée, un nuage à la moutarde de Dijon et un jus au chocolat noir.

LE BURGER MACLAREN **24.00**

Boulette de poulet assaisonnée de coriandre et de gingembre garnie d'une relish de tomatilles, d'une salade de céleri et pomme, puis d'une tranche de feta mariné. (servi avec salade et frites).

VÉGÉTARIEN  **18.00**

Panisse frite servie avec mijoté de légumes racines rôtis, sauce coco au cari et papadum cuit sur le feu.

FISH'N'CHIPS **24.00**

Longe de morue panée dans une pâte à la bière servie avec une sauce tartare au miso, une guacamole fraîche garnie de tomates et d'herbes avec une salade de chou vert.

LA PRISE DU JOUR (POISSON)  **22.00**

servi avec un risotto d'orge au citron, un nuage de parmesan, une mousseline de betterave à la canneberge et du nori brûlé.

SHORT RIBS DE BŒUF  **26.00**

Servis avec des beignets de pomme de terre à la courge, des betteraves rouges glacées au vinaigre balsamique, une salade croustillante de betteraves chioga au sésame et au carvi le tout garni de kale frit.

 Sans gluten  Végétarien

PETITE FAIM

LA PIEUVRE GRILLÉE  **20.00**

Servie avec chimichurri, pico de gallo, chips de chorizo, espuma de citron grillé et papadum grillée sur le feu.

SOUPE À LA CITROUILLE  **12.00**

Garnie d'un pétoncle poêlé ainsi que de graines et d'huile de citrouille.

VÉGÉTARIEN  **14.00**

Rouleaux de pois chiches garnis de tofu croustillant fumé servi avec une relish à la mangue et au poivron rouge, une salade de chou vert, de la roquette et de la pâte de sésame

SALADE DU MOULIN **18.00**

Mix de légumes, légumes marinés, parmesan frais, croutons aux herbes, noix de Grenoble rôties et vinaigrette aux oignons doux.

PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES
4 ITEMS 30\$, 6 ITEMS 38\$, 10 ITEMS 53\$

Servi avec ses garnitures, crostini maison et miel du Moulin

LES FRITES MAISON **12.00**

Assortiments de Mayonnaise: Espagnol à l'ail, citron et kimchi.

JOUE DE PORC BRAISÉE  **22.00**

Servie avec une salsa de poires au thym, une mousseline de betterave à la canneberge et des pommes paille croustillante à l'huile de truffe.

CÔTÉ SUCRÉ

CRÈME BRULÉE DÉMOULÉE  **13.00**

Crumble de chocolat au chili, sphère de poire compressée à la vanille, gelée de poire, chips de poire, pousses de betterave

BAGATELLE DÉCONSTRUITE  **13.00**

Meringue à l'anis, ragout d'orange à l'anis, émietté au miel, déclinaison de fenouil


CHOCOLAT EN VERRINE **13.00**

Mousse au chocolat, crème de noisette, nuage de lait aux amandes, crumble aux amandes, coulis de bleuet




Vin•Bar
HERON
at Wakefield Mill


DINNER PLATES


SEARED DUCK BREAS  **28.00**
 Served with white beans and slow cooked pork belly in a smoked tomato sauce, braised baby beet, a Dijon mustard cloud and dark chocolate jus.

THE MACLAREN BURGER **24.00**
 Chicken patty seasoned with cilantro and ginger topped with a tomatillo relish, celery, and apple salad, then a slice of marinated feta cheese. (Served with salad and fries).

VEGETARIAN  **18.00**
 Fried panisse served with roasted root vegetables, coconut curry sauce and fire cooked papadum.


FISH'N'CHIPS **24.00**
 Breaded cod loin in beer batter served with miso tartar sauce, fresh guacamole topped with tomatoes and herbs and a coleslaw.

CATCH OF THE DAY (FISH)  **22.00**
 Served with lemon barley risotto, parmesan clouds, cranberry beet mousseline and burnt nori.


BEEF SHORT RIBS  **26.00**
 Served with squash potato fritters, balsamic glazed red beets, crispy sesame, and chioga beet salad with caraway seed topped with fried kale.

 Gluten free  Vegetarian

BEGINNINGS

GRILLED OCTOPUS  **20.00**
 Served with chimichurri, pico de gallo, chorizo chips, grilled lemon espuma and fire-roasted papadum.

PUMPKIN SOUP  **12.00**
 Topped with seared scallop and pumpkin seeds and oil.

VEGETARIAN  **14.00**
 Chickpea rolls topped with crispy smoked tofu served with mango and red bell pepper relish, coleslaw, arugula and sesame paste.


MILL SALAD **18.00**
 Mixed greens, marinated vegetables, fresh parmesan, herbed croutons, roasted walnuts and sweet onion vinaigrette.

FRENCH FRIES **12.00**
 Served with an assortment of Mayonnaise: Spanish with garlic, lemon, kimchi.

THE CHARCUTERIE CORNER
4 ITEMS \$30, 6 ITEMS \$38, 10 ITEMS \$53
 Served with garnishes, housecrostini and Moulin Wakefield honey.

BRAISED PORK CHEEK  **22.00**
 Served with a pear and thyme salsa, beet, and cranberry mousseline and crispy straw apples with truffle oil.

DESSERTS

UNMOULDED CRÈME BRULÉE  **13.00**
 Chili Chocolate Crumble, compressed pear sphere with vanilla, pear jelly, pear chips, beet sprouts

DECONSTRUCTED BAGATELLE  **13.00**
 Aniseed Meringue, orange and aniseed stew, honey crumble, fennel declination

CHOCOLATE IN A GLASS JAR **13.00**
 Chocolate mousse, hazelnut cream, almond milk cloud, almond crumble, blueberry coulis

