

Chaque année la Journée des Terroirs est célébrée le premier samedi du mois d'août par l'entremise de menus spécialement conçus d'un bout à l'autre du pays. Ces menus nous invitent à nous réjouir de l'abondance et de la diversité de la récolte Canadienne et de leurs multiples manifestations d'un océan à l'autre à l'autre. La fondatrice de la Journée des Terroirs, Anita Stewart O.C. et l'Université de Guelph ont débuté cette célébration annuelle en 2003.

Every year on the first Saturday of August, Food Day Canada is celebrated via specially created menus across the country. These menus aim to rejoice in the bounty of the Canadian harvest and its diverse expressions from coast to coast to coast. Founder of Food Day Canada, Anita Stewart O.C. and the University of Guelph initiated this wonderful annual celebration in 2003.



**Merci de vous joindre
à nous pour célébrer la
Journée des terroirs du Canada 2019!**
Thank you for joining us to celebrate
Food Day Canada 2019!
www.fooddaycanada.ca

Restaurant Les Fougères
www.fougères.com



**Le Restaurant Les Fougères
fête la
Journée des Terroirs du
Canada
2019**



*Restaurant Les Fougères
celebrates
Food Day Canada
2019*

À partir de midi, le samedi le 3 août 2019
From noon onwards, Saturday, August 3, 2019

Brassica; raifort; aneth
Brassica; horseradish; dill



**Focaccia à la farine d'épeautre; thym citronné; lin;
beurre au miso des cantons**
*Spelt flour focaccia; lemon thyme; flax;
Township miso butter*



**Pétoncles; racines de cerfeuil et
gingembre sauvage; argousier; salicorne**
*Scallops; wild sweet cicely & ginger root;
sea buckthorn; saltwort*



Canard vieilli; fraises; miel infusé à la lavande
Cured duck; strawberries; lavender- infused honey



**Fleur de courgette; ricotta; puttanesca;
épinards Malabar**
*Squash blossom; ricotta; puttanesca;
Malabar spinach*



**Agneau de printemps; aubergine; gadelles; ail;
sumac; yogourt de brebis; za'atar**
*Spring lamb; eggplant; currants; garlic; sumac;
sheeps milk yogourt; za'atar*



**Dacquoise à la verveine citronné;
crème de tagète; fruit à noyau**
Lemon verbena dacquoise; marigold curd; stone fruit



**Café de la rôtisserie Bean fair à Wakefield;
tisane de plantes forestières sauvages**
*Wakefield roasted Bean Fair coffee;
wild forest botanicals tisane*

Sablé à la géranium rose et framboises
Rose geranium and raspberry sable



Ajoutez à votre menu pour \$30
**Caviar du Nouveau Brunswick; esturgeon fumé;
crème fraîche; ciboulette**
Add to your menu for \$30
*New Brunswick caviar; smoked sturgeon; crème
fraîche; chives*

Gin Roméo Québécois; rhubarbe; romarin
Roméo's Québec gin; rhubarb; rosemary

Riesling 2016 Riemer Vineyards, Four mile creek, Niagara

Pinot noir 2016, Felseck, Hidden Bench, Beamsville

William 2018, Vignoble Rivière Du Chêne, St-Eustache

Le Grand Vin 2015, Osoyoos Larose, Okanagan

Optima Late harvest 2017, Quails Gate, Okanagan



Dégustation 8 services 85\$ / 55\$ pour les vins canadiens
8 service tasting \$85 / \$55 for Canadian wines

Ce menu est disponible pour la table entière seulement.
Merci de votre compréhension.
This menu is available for the whole table only.
Thank you for your understanding.