



# PRÉSENCE AUTOCHTONE

MONTRÉAL FIRST PEOPLES FESTIVAL



## MENU

**Hot-dog pain viennois avec saucisse de wapiti et fleur d'ail**  
 Ketchup au sumac — relish d'oignons caramélisés — Croustilles de pommes de terre **10 \$**  
*Hot dog (Viennese bread) elk and garlic flower sausages with  
 Charred sumac ketchup — Charred bbq onion relish — Fingerling potato chips*

**Sandwich (pain au blé entier) de bison effiloché braisé  
 au thé de mûres sauvages** — Salade de chou et de seigle rôti **13 \$**  
*Cloud berry tea braised pulled bison sandwich (whole wheat bread)  
 Charred rye berry coleslaw*

**BLT végé (pain au blé entier)**  
 Purée de haricots blancs — Salade — Tomates — Piments — Herbes **9 \$**  
*Vegan BLT sandwich (whole wheat bread) — White bean purée — Lettuce — Tomatoes — Chilies — Herbs*

**Mais en épi — crème fraîche champagne/abricots**  
 Noix de maïs — Abricots marinés — Fleurs de capucines jaunes **5 \$**  
*Corn on the cob — Champaign and apricot crème fraîche — Corn nuts — Pickled apricots — Yellow nasturtium flowers*

**Tarte aux baies sauvages**  
 Crème pâtissière de foin d'odeur — Fromage à la crème fouettée — Fraises —  
 Purée de cerises de terre — Bleuets — Muesli de tournesol — Fleurs de capucines **7 \$**  
*Berry tart — Sweetgrass pastry cream — Whipped cream cheese — Strawberries —  
 Ground cherries — Blueberries — Sunflower muesli — Nasturtiums*

**Crème glacée — Les Givrés (chocolat, vanille, citron, mangue, fraise)** **5 \$**  
*Les Givrés Ice cream (chocolate, vanilla, lemon, mango, strawberry)*

**KOMBUCHA VEE** **5 \$**  
 Baies sauvages — Gingembre — Citron — Fraise  
*Wild berries — Ginger — Lemon — Strawberry*

**EAU — Water** **4 \$**

**Formule repas complet** : Hot dog, maïs et tarte aux baies sauvages **20 \$**  
*Lunch : Hot dog, corn on the cob and berry tart*

UN TRÈS GROS  
MERCÌ À

