

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 2020!**
Thank you for joining us to celebrate
Food Day Canada 2020!
www.fooddaycanada.ca

Restaurant Les Fougères
www.fougeres.com



**Restaurant Les Fougères
fête la
Journée des Terroirs
du Canada
2020**



*Restaurant Les Fougères
celebrates
Food Day Canada
2020*

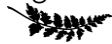
À partir de 15h, samedi le 1 août 2020
From 3pm onwards, Saturday, August 1, 2020

**Focaccia maison à la sauge du jardin,
Fait avec farine locale et biologique de
Moulin Des Cèdres**

Homemade garden sage focaccia,
made with local Moulin Des Cèdres organic flour

**Thon albacore OceanWise de la Colombie Britannique,
tomates vertes du jardin Les Fougères
et feuilles de shiso**

OceanWise Albacore tuna from British Columbia,
Les Fougères garden green tomatoes and shiso



**Bœuf séché à l'air style Grison du Québec, haricots
verts de la Ferme Hendrick, vinaigre de cidre artisanal
de la Famille Gingras**

Air dried Québec beef Grison style, Hendrick's Farm
green beans, Gingras family artisanal
apple cider vinegar



**Pétales d'Hémérocalle en frito misto, Crabe des
Neiges de l'île Fogo, Sauce vierge fait de légumes
cueillit et sélectionnés par fermiers du voisinage pour
mettre en valeur le terroir de l'Outaouais**

Day lily Frito Misto, Fogo Island Snow Crab,
sauce vierge made from hand-picked vegetables
selected by neighbouring organic farmers to
showcase the Outaouais soil



**Ris de veau de Charlevoix, fleurs de thym,
chanterelles des bois de l'Ange-Gardien,
et groseilles fermentées**

Charlevoix veal sweetbreads, thyme flowers,
l'Ange-Gardien woodland chanterelles,
fermented gooseberries



**Gâteau au Fromage de chèvre de la Ferme Floralpe,
Bleuets du Potager Eardley macérés au pollen de
fennouil, rayons de miel cru de nos ruches, et miel
local fraîchement récolté de la Vallée de la Gatineau**

Ferme Floralpe goat cheesecake, fennel pollen
macerated blueberries from Potager Eardley,
raw honey comb just collected from our hive and
local freshly harvested Gatineau Valley honey



**Café de la rôtisserie Bean fair à Wakefield,
tisane de Ferme et Forêt**

Wakefield roasted Bean Fair coffee
Ferme et Forêt tisane

**Truffes à la lavande, caramels au de sel de mer de
l'île de Vancouver, pâtes de fruit au Cassis pur**
Lavender truffles, Vancouver island sea salt caramels,
Pure cassis pâtes de fruit

**Mojito au Thé des bois, mûres du jardin,
Rhum Rosemount, Montréal, QC**

Wintergreen Mojito with garden blackberries,
Rosemount Rhum, Montréal, QC

Orpailleur Brut 2019, Vignoble de l'Orpailleur,
Dunham, QC

Rosé Gabrielle 2019, Domaine Rivière Du Chêne,
St-Eustache, QC

Pinot noir 2016 Felseck, Hidden Bench,
Beamsville, ON

Mistelle 2009, La Part des Anges de l'Orpailleur,
Dunham, QC



Dégustation 5 services 85\$ / 50\$ pour les vins canadiens
5 service tasting 85\$ / \$50 for Canadian wines

Ce menu est disponible pour la table entière seulement.
Merci pour votre compréhension.

*This menu is available for the whole table only.
Thank you for your understanding.*