

LE TERROIR AUTOCHTONE PLUS QU'UNE INSPIRATION

Mettre en valeur les merveilleux produits dont regorge le terroir autochtone, produits utilisés depuis des millénaires par les Premières Nations, c'est la vision du restaurant La Traite. Tel un chef d'orchestre, Marc de Passorio, regroupe les connaissances de sa brigade, de ses voyages, et de ses multiples rencontres avec différentes nations autochtones afin de vous faire découvrir, d'une nouvelle façon, les richesses offertes par la Terre Mère.

« J'aime me dire que les produits parlent d'eux-mêmes. Mon rôle en tant que chef, ainsi que celui de ma brigade, est alors de les faire voyager au rythme de mes périples à travers le monde, de les associer et de réussir à exprimer leur potentiel tout en conservant les valeurs des peuples autochtones guidées par le respect de la nature. Je vous souhaite à toutes et à tous une belle découverte de notre univers à la rencontre de ce terroir autochtone rempli de richesse. »

Marc de PASSORIO

Nous remercions nos fournisseurs de la région sans qui cette superbe aventure ne serait pas possible. Notamment :

LES JARDINS D'INVERNESS

Léonie et Antoine, légumes bio d'exception et de saison

LES FRAIS PLAISIR DU JARDIN FOU

Fleurs comestibles, Christine Simoneau, Loretteville

CHAPEAU LES BOIS

François Xavier Fauck nous transporte dans son univers des forêts et champignons

DOMAINE SMALL

Érablière, depuis 1904, plus de 6000 entailles pour produire un délicieux sirop d'érable d'exception

LA GAMME

Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine offre une délicieuse sélection de produits bioalimentaires et loup marin

SANGLIER DES BOIS

Ferme familiale d'élevage de sangliers à Saint-Augustin-de-Desmaures

LA CULTURE D'AUJOURD'HUI

Producteur de micros pousses et cueillettes

LA FERME

Bœuf Highland de Stéphanie et Louis à St-Edouard de Lotbinière

LINE GROS-LOUIS

Pour ces créations d'assiettes, œuvres exclusives d'inspiration Wendat

ALIKSIR

Distillation biologique et sauvage, huiles essentielles et vapeurs de plantes naturelles

LE CANARD GOULU

C'est en 1997 qu'est né Le Canard Goulu par un passionné de la gastronomie, Sebastien Lesage

Ö CHAMPIGNON

Iris Chabout, incroyable création de champignons urbain

OUSHATA – WENDAKE

INCROYABLE Saumon et omble chevalier fumé, méthode ancestrale autochtone

Nous remercions également la Famille Lalo, Jimmy Neashit, Suzanna Pittikwi, le Domaine Notcimik, Akua Nature et leurs employés dans leur implication à la découverte de la cuisine traditionnelle autochtone.

LA FAIM DE LOUP

« Autrefois, il existait de nombreux clans chez les Hurons-Wendat, tous nommés d'après un animal. Chacun de ces clans avait un rôle à jouer dans la société huronne-wendat traditionnelle. Aujourd'hui, quatre d'entre eux sont toujours représentés à Wendake : l'ours, la tortue, le chevreuil et le loup. »

CARTE DU SOIR | DINNER MENU

SOUPE & LÉGUMES | SOUP & VEGETABLES

-  **CONSOMMÉ DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS**
Champignons poêlés et graines de courge caramélisées **16 \$**
VEGETABLE AND MUSHROOM BROTH, sauteed mushrooms, and caramelized butternut squash seeds
-  **COURGE CONFITE ET EN PURÉE À L'ANIS ÉTOILÉ**
Poivre des dunes, crème à l'ail noir, poire et citron vert **15 \$**
CONFIT BUTTERNUT SQUASH PUREE, star anise, green alder pepper, black garlic cream, pear, and lime

ENTRÉES | APPETIZERS

-  **SAUMON OUSHATA**
Radis melon, purée de maïs et vinaigrette à la sauge et aux algues de la Gaspésie **28 \$**
OUSHATA SALMON, watermelon radishes, corn puree, and sage and Gaspésie seaweed vinaigrette
- HOMARD CUIT AU GIN DE BLEUETS SAUVAGES**
Gelée de sapin, algues, bleuets et œufs de poisson volant, fumé à froid à la minute **37 \$**
LOBSTER COOKED WITH WILD BLUEBERRY GIN, fir tree jelly, wakame, blueberries, and flying fish roe, cold smoked to the minute
- FOIE GRAS DE CANARD**
Fine gelée de cassis, pain bannique, purée de pomme noire au miel Gosselin **27 \$**
DUCK FOIE GRAS, haskap jelly, bannock bread, and black apple puree with Gosselin honey

Taxes et service en sus | Gratuities and taxes are not included

YAKHIWĪIO'! BON APPÉTIT.

LA FAIM DE LOUP

« Autrefois, il existait de nombreux clans chez les Hurons-Wendat, tous nommés d'après un animal. Chacun de ces clans avait un rôle à jouer dans la société huronne-wendat traditionnelle. Aujourd'hui, quatre d'entre eux sont toujours représentés à Wendake : l'ours, la tortue, le chevreuil et le loup. »

CARTE DU SOIR | DINNER MENU

PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSES

HOMARD CUIT AU GIN DE BLEUETS SAUVAGES

Gelée de sapin, algues, bleuets et œufs de poisson volant, fumé à froid à la minute **52 \$**

LOBSTER COOKED WITH WILD BLUEBERRY GIN, fir tree jelly, wakame, blueberries, and flying fish roe, cold smoked to the minute

BLANC DE DORÉ DES GRANDS LACS AU THÉ DE LA FORÊT

Maïs et choux braisé, pommes d'hiver, beurre blanc au cidre de glace **39 \$**

LAKE WALLEYE WITH FOREST TEA, corn and braised cabbage, winter apples, and ice cider beurre blanc

MA VISION DE LA BOUILLABAISSE AUX SAVEURS AUTOCHTONES

Rouille, pommes de terre, poisson et coquillages **54 \$**

MY VISION OF THE BOUILLABAISSE WITH INDIGENOUS FLAVORS, rouille sauce, potatoes, fish, and seafood

CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC CUIT AU FOIN

Champignons Matsutake, échalotes confites, courge, jus de romarin **44 \$**

QUEBEC LAMB RACK COOKED ON HAY, Matsutake mushrooms, confit shallots, butternut squash, and Rosemary Jus

MÉDAILLON DE CERF

Légumes au sel de cèdre, champignons et citron confit **38 \$**

DEER MEDALLION, vegetables with cedar salt, mushrooms, and candied lemon

YAKHIWĪIO'! BON APPÉTIT.

T A B L E D E S A I S O N

« Chaque saison, sur la Terre Mère, mets à l'honneur des produits différents de la cueillette, de la chasse et de la pêche, et ainsi apporte aux cuisines des possibilités infinies de nouvelle palette de goût, de couleur, de texture. »

- Marc de PASSORIO



SAUMON OUSHATA

Radis melon, purée de maïs et vinaigrette à la sauge et aux algues de la Gaspésie

OUSHATA SALMON, watermelon radishes, corn puree, and sage and Gaspésie seaweed vinaigrette

OU



COURGE CONFITE ET EN PURÉE À L'ANIS ÉTOILÉ

Poivre des dunes, crème à l'ail noir, poire et citron vert

CONFIT BUTTERNUT SQUASH PUREE, star anise, green alder pepper, black garlic cream, pear, and lime



CONSOMMÉ DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS

Champignons poêlés et graines de courge caramélisées

VEGETABLE AND MUSHROOM BROTH, sauteed mushrooms, and caramelized butternut squash seeds



BLANC DE DORÉ DES GRANDS LACS POCHÉ AU THÉ DE LA FORÊT

Maïs, chou braisé, pommes d'hiver, beurre blanc au cidre de glace

LAKE WALLEYE WITH FOREST TEA, corn, braised cabbage, winter apples, and ice cider beurre blanc

OU

MÉDAILLON DE CERF

Légumes au sel de cèdre, champignons et citron confit

DEER MEDALLION, Vegetables with cedar salt, mushrooms, and candied lemon



COUSSIN MOELLEUX AU CARMEL D'ARGOUSIER

Sablé au beurre et confit d'argousier

LAVA CAKE with sea buckthorn caramel, butter shortbread and sea buckthorn confit

3 SERVICES | 3-COURSES

65 \$

4 SERVICES | 4-COURSES

73 \$

Taxes et service en sus | Gratuities and taxes are not included

YAKHIWĪIO'! BON APPÉTIT.

S U R L E S T E R R E S D E N O S A N C Ê T R E S

T A B L E D É C O U V E R T E

HOMARD CUIT AU GIN DE BLEUETS SAUVAGES

Gelée de sapin, wakame, bleuets et œufs de poisson volant, fumé à froid à la minute

LOBSTER COOKED WITH WILD BLUEBERRY GIN, Fir tree jelly, wakame, blueberries, and flying fish roe, cold smoked to the minute



CONSOMMÉ DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS

Champignons poêlés et graines de courge caramélisées

VEGETABLE AND MUSHROOM BROTH, sauteed mushrooms, and caramelized butternut squash seeds



MA VERSION DE LA BOUILLABAISE AUTOCHTONE

Rouille, pommes de terre, poisson et coquillage

MY VISION OF THE BOUILLABAISSE WITH INDIGENOUS FLAVORS, rouille sauce, potatoes, fish, and seafood



CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC CUIT AU FOIN

Champignons Matsutake, échalotes confites, courge, jus de romarin

QUEBEC LAMB RACK COOKED ON HAY, Matsutake mushrooms, confit shallots, butternut squash, and Rosemary Jus



SPHÈRE GLACÉE AU CHOCOLAT

Cœur caramel de sapin sur croustillant praliné

FROSTED CHOCOLATE SPHERE with fir tree caramel center on a praline crunchy base

95 \$

5 SERVICES | 5-COURSES

Taxes et service en sus | Gratuities and taxes are not included

Ce menu est seulement disponible si tous les convives le désirent. | This menu is only available if all guests want it.

YAKHIWĪO'! BON APPÉTIT.