



LA TRAITE
LE RESTAURANT

MENU

L'ÉVEIL DU CASTOR*

(petit-déjeuner | breakfast)

Dimanche au samedi : 7h30 à 10h30 | Sunday to Saturday: 7:30am to 10:30am

DE NOTRE TERRE MÈRE*

(déjeuner du midi | lunch)

Du Dimanche au samedi (11h30 à 14h30) | From Sunday to Saturday (11:30am to 2:30pm)

L'ESPACE-TEMPS

Du lundi au samedi (11h30 à 14h30) | From Monday to Saturday (11:30am to 14:30pm)

LA FAIM DE LOUP*

(dîner du soir | dinner)

Dimanche au mercredi : 17h30 à 20h30 | Sunday to Wednesday: 5:30pm to 8:30pm

Jeudi au samedi : 17h30 à 21h30 | Thursday to Saturday : 5:30pm to 9:30pm

GOURMANDISES DE L'OURS

(dessert du soir | diner dessert)

Dimanche au mercredi : 17h30 à 20h30 | Sunday to Wednesday: 5:30pm to 8:30pm

Jeudi au samedi : 17h30 à 21h30 | Thursday to Saturday : 5:30pm to 9:30pm

*** MENU ENFANT DISPONIBLE | CHILDREN MENU AVAILABLE***

* Possibilité d'obtenir une portion réduite à 50 % (0 à 12 ans seulement) | 50 % off on reduced-portion available from our menu (0 to 12 years old only)

* Un (1) repas gratuit pour enfant (0 à 5 ans) à l'achat d'un (1) repas adulte | One (1) free meal for a child (0-5 years) with the purchase of one (1) adult meal

Taxes et service en sus sur tous les menus | Gratuities and taxes not included on all menu

418.847.2012

SUR RÉSERVATION SEULEMENT

RESERVATION IS MANDATORY



L'ÉVEIL DU CASTOR



Du dimanche au samedi de 7h30 à 10h30 | Sunday to Saturday: 7:30am to 10:30am

YAHKWA' À LA CARTE

LA TRADITION 21 \$

Ceufs, choix de viandes (bacon de sanglier, saucisse de gibier ou jambon à l'érable), pommes de terre rissolées, fève au lard maison, fruits de saison, bannique et confiture du moment

Eggs, choice of meat (wild boar bacon, wild game sausage or maple ham), hash brown potatoes, homemade baked beans, seasonal fruit and bannock with seasonal jam

L'ATLANTIQUE 21 \$

Saumon fumé à froid, condiment de bouton de marguerite, fromage à la crème fouettée, concombre à la mélisse, fruits de saison, bannique et confiture du moment

Cold-smoked salmon, daisy bud condiment, whipped cream cheese, and lemon balm cucumber, seasonal fruit and bannock with seasonal jam

LES CHAMPS 19 \$

Pancake maison au blé intégral des moulins de Soulanges, compotée de bleuets à l'érable, crème légère parfumée au thé du labrador, fruits de saison, bannique et confiture du moment

Homemade whole wheat pancake from Les Moulins de Soulanges, maple blueberry compote, light cream flavoured with Labrador tea, seasonal fruit and bannock with seasonal jam

LA CASSEROLE 23 \$

Canard confit, poêlée de champignons et oignon vert, œuf poché, pommes de terre rissolées, sauce au fromage fumé, fruits de saison et bannique, confiture du moment

Duck confit, pan-seared mushrooms and scallions, poached egg, hash brown potatoes, and smoked cheese sauce, seasonal fruit and bannock with seasonal jam

LE SANTÉ 21 \$

Parfait de yogourt, petits fruits au sucre d'érable, granola maison de graines, d'avoine et noix de pacanes, sirop de bouleau, fruits de saison et bannique, confiture du moment

Yogurt parfait; berries with maple sugar; homemade granola made from seeds, oats, and pecans; and birch syrup, seasonal fruit and bannock with seasonal jam

Café filtre, thé ou tisane inclus | Filter coffee, tea, or herbal tea included

CHOIX À LA CARTE

Jus de fruits | Fruit juices 3,25 \$

Fromage cheddar | Cheddar cheese 3,75 \$

Bannique, confiture maison et café 6,50 \$
Bannock, homemade jam and coffee

Bannique, creton d'ici, moutarde et café 7,50 \$
Bannock, creton, mustard and coffee

Yogourt, fruits frais et café 6,50 \$
Yogourt, fresh fruits and coffee

Café filtre | Fair trade coffee 3.50 \$

Café allongé | Espresso 4,00 \$

Cappuccino | Cappuccino 5,00 \$

Café au lait (tasse) | Latte (cup) 5,00 \$

Café aromatisé caramel cacao | Flavoured latte 6,00 \$

Café au lait (bol) | Latte (bowl) 6,00 \$

NESPRESSO®



DE NOTRE TERRE MÈRE



Menu midi : du dimanche au samedi (11h30 à 14h30) | Lunch Menu : from Sunday to Saturday (11:30am to 2:30pm)

Potage du moment 5 \$
Soup of the day

 **Salade verte, vinaigrette aux petits fruits des champs, légumes croquants** 6 \$
Tossed green salad, wild berry vinaigrette, and fresh vegetables

 **Courge rôtie, poêlée de champignons, fromage fumé et granola au sirop d'érable et fruits séchés** 8 \$
Roasted squash, pan-seared mushrooms, smoked cheese, and granola with maple syrup and dried fruit


Gravlax d'omble chevalier au fenouil boréal, salade de fenouil à l'argousier, croûtons de bannique 9 \$
Arctic char gravlax with boreal fennel, fennel salad with sea buckthorn, and bannock croutons



Hamburger de canard, confit d'oignons au cassis, fromage Calumet, mayonnaise à la fleur d'ail, salade de chou à l'érable et vinaigre de cidre, et frites 20 \$
Duck burger with currant and onion confit, Calumet cheese, and garlic scape mayonnaise, cabbage salad with maple and cider vinegar and fries



Bavette de gibier grillée et marinée aux épices du Guerrier, pomme de terre Gabrielle, légumes de saison, glace de veau aigre-douce 21 \$
Grilled and marinated game flank with épices du Guerrier, Gabrielle potatoes, seasonal vegetables, and sweet and sour veal glaze

 **Chèvre chaud de la fromagerie Saint-Agnès mariné à l'ail noir, salade de betterave, laitues croquantes, sirop de bouleau et graines de citrouilles caramélisées** 19 \$
Warm goat cheese from the Saint-Agnes cheese dairy marinated in black garlic, beet salad, fresh salad, birch syrup, and caramelized pumpkin seeds



Filet de Doré des Grands lacs, riz sauvage de la Saskatchewan, lait de maïs au lard fumé, copeaux de radis et pousses de tournesol en vinaigrette 20 \$
Great Lakes walleye fillet, Saskatchewan wild rice, and smoked bacon corn milk, radish shavings and sunflower sprouts in a vinaigrette

Guédille de homard gaspésien, mayonnaise au piment Gorria des Éboulements, croustilles chaudes 20 \$
Gaspesian lobster roll, mayonnaise with Gorria peppers from Les Éboulements, and warm chips



LA TABLE WENDAT : Duo aux saveurs autochtones ; plat de résistance et entrée ou dessert 22 \$
The Wendat Table: Duo with native flavours; main course and appetizer or dessert



LES PLANCHES

Planche dégustation du cueilleur : Hummus de haricot au miso Massawippi, terrine de champignons et tournesol, légumes marinés, croustilles et croûtons de bannique 21 \$
The gatherer's tasting platter: Bean hummus with Massawippi miso, mushroom and sunflower terrine, marinated vegetables, chips, and bannock croutons

Planche de dégustation du chasseur Enenrontie's : Jerky de bison aux épices du Guerrier, terrine de gibier du moment, Pieux de Charlevoix, chutney de courge au sapin, pickle de champignons, croûtons de bannique 22 \$
Enenrontie's hunter's tasting platter: Bison jerky with épices du Guerrier, seasonal game, Pieux de Charlevoix, balsam fir squash chutney, pickled mushrooms and bannock croutons

Planche de dégustation du pêcheur Endawihch : Gravlax d'omble chevalier au fenouil boréal, rillettes de maquereau, saumon fumé à chaud, rémoulade aux algues et condiment de notre terroir 22 \$
Endawihch fisherman's tasting platter: Arctic char gravlax with boreal fennel, mackerel rillettes, hot-smoked salmon, seaweed remoulade, and local condiment

Notre planche dégustation signature - Amalgame de nos trois planches dégustation 40 \$
Our signature tasting board - combination of our three tasting platters

Le plateau de fromages - Découverte autour de 3 fromages du Québec, croûtons de bannique 18 \$
The cheese discovery platter with three Quebec cheeses, bannock croutons



LES DESSERTS

Gâteau au mélilot et sapin baumier : Meringue à l'érable et bleuets confit 8 \$
Sweet clover and balsam fir cake: Maple meringue and blueberry confit

Le Cheese Cake : Gâteau au fromage et caramel, noix de pacanes caramélisées à l'érable 9 \$
The cheesecake : Caramel cheesecake with maple caramelized pecans

Les petits fruits : Biscuits sablés, Chantilly chocolat blanc et foin d'odeur, coulis 9 \$
Berries : Shortbread cookies, white chocolate and sweet grass Chantilly, and coulis

 **plat végétarien** | Vegetarian dish



En salle à manger seulement | Dining room only



MENU POUR EMPORTER



TAKE - OUT MENU


Menu midi : du lundi au samedi (11h30 à 14h30) | Lunch Menu : from Monday to Saturday (11:30am to 2:30pm)

 **Salade verte, vinaigrette aux petits fruits des champs, légumes croquants** 6 \$
Tossed green salad, wild berry vinaigrette, and fresh vegetables

Gravlax d'omble chevalier au fenouil boréal, salade de fenouil à l'argousier, croûtons de bannique 9 \$
Arctic char gravlax with boreal fennel, fennel salad with sea buckthorn, and bannock croutons



Hamburger de canard, confit d'oignons au cassis, fromage Calumet, mayonnaise à la fleur d'ail, salade de chou à l'érable et vinaigre de cidre, et frites 20 \$
Duck burger with currant and onion confit, Calumet cheese, and garlic scape mayonnaise, cabbage salad with maple and cider vinegar and fries

 **Chèvre chaud de la fromagerie Saint-Agnès mariné à l'ail noir, salade de betterave, laitues croquantes, sirop de bouleau et graines de citrouilles caramélisées** 19 \$
Warm goat cheese from the Saint-Agnes cheese dairy marinated in black garlic, beet salad, fresh salad, birch syrup, and caramelized pumpkin seeds

Guédille de homard gaspésien, mayonnaise au piment Gorria des Éboulements, croustilles chaudes 20 \$
Gaspesian lobster roll, mayonnaise with Gorria peppers from Les Éboulements, and warm chips



LES PLANCHES

Planche dégustation du cueilleur : Hummus de haricot au miso Massawippi, terrine de champignons et tournesol, légumes marinés, croustilles et croûtons de bannique 21 \$
The gatherer's tasting platter: Bean hummus with Massawippi miso, mushroom and sunflower terrine, marinated vegetables, chips, and bannock croutons

Planche de dégustation du chasseur Enenrontie's : Jerky de bison aux épices du Guerrier, terrine de gibier du moment, Pieux de Charlevoix, chutney de courge au sapin, pickle de champignons, croûtons de bannique 22 \$
Enenrontie's hunter's tasting platter: Bison jerky with épices du Guerrier, seasonal game, Pieux de Charlevoix, balsam fir squash chutney, pickled mushrooms and bannock croutons

Planche de dégustation du pêcheur Endawihch : Gravlax d'omble chevalier au fenouil boréal, rillettes de maquereau, saumon fumé à chaud, rémoulade aux algues et condiment de notre terroir 22 \$
Endawihch fisherman's tasting platter: Arctic char gravlax with boreal fennel, mackerel rillettes, hot-smoked salmon, seaweed remoulade, and local condiment

Le plateau de fromages - Découverte autour de 3 fromages du Québec, croûtons de bannique 18 \$
The cheese discovery platter with three Quebec cheeses, bannock croutons



LES DESSERTS

Gâteau au mélilot et sapin baumier : Meringue à l'érable et bleuets confit 8 \$
Sweet clover and balsam fir cake: Maple meringue and blueberry confit

Cheese Cake : Gâteau au fromage et caramel, noix de pacanes caramélisées à l'érable 9 \$
The cheesecake : Caramel cheesecake with maple caramelized pecans

Les petits fruits : Biscuits sablés, Chantilly chocolat blanc et foin d'odeur, coulis 9 \$
Berries : Shortbread cookies, white chocolate and sweet grass Chantilly, and coulis

 **plat végétarien** | Vegetarian dish

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extras



MENU ESPACE TEMPS



Tous les jours de 11h30 à 17h
Everyday 11h30am to 5pm

CROUSTILLES CHAUDES

Trempeuse à la moutarde nordique, poivre et fleur de sel

WARM CHIPS: Nordic mustard dip, pepper, and fleur de sel

7\$

PLANCHE DÉGUSTATION DU CUEILLEUR

Hummus de haricots au miso Massawippi, terrine de champignons et tournesol, légumes marinés, croustilles et croûtons de bannique

THE GATHERER'S TASTING PLATTER: Beans hummus with Massawippi miso, mushroom and sunflower terrine, marinated vegetables, chips, and bannock croutons

21\$

PLANCHE DE DÉGUSTATION DU CHASSEUR ENENRONTIE'S

Jerky de bison aux épices du Guerrier, terrine de gibier du moment, Pieux de Charlevoix, chutney de courge au sapin, pickle de champignons, croûtons de bannique

ENENRONTIE'S HUNTER'S TASTING PLATTER: Bison jerky with épices du Guerrier, seasonal game, Pieux de Charlevoix, balsam fir squash chutney, pickled mushrooms, and bannock croutons

22\$

PLANCHE DE DÉGUSTATION DU PÊCHEUR ENDAWIHCH

Gravlax d'omble chevalier au fenouil boréal, rillettes de maquereau, saumon fumé à chaud, rémoulade aux algues et condiment de notre terroir

ENDAWIHCH FISHERMAN'S TASTING PLATER: Arctic char gravlax with boreal fennel, mackerel rillettes, hot-smoked salmon, seaweed remoulade, and local condiment

22\$

NOTRE PLANCHE DÉGUSTATION SIGNATURE

Amalgame de nos trois planches dégustation

OUR SIGNATURE TASTING BOARD: Combination of our three tasting

40\$

LE PLATEAU DE FROMAGES

Découverte autour de 3 fromages du Québec, croûtons de bannique, petits fruits séchés, noix

THE CHEESE DISCOVERY PLATTER with three Quebec cheeses, bannock croutons, dried berries, and nuts

18\$



LA FAIM DE LOUP





CARTE DU SOIR / DINNER MENU

Tous les soirs (17h30 à 20h30) | Every night (5:30pm to 8:30pm)

ENTRÉES | APPETIZERS

-  **MOUSSE DE COURGE GRILLÉE ET PARFUMÉE À LA SAUGE**
Asperges vertes de l'Île d'Orléans, vinaigrette aux petits fruits et caméline croustillante 15 \$
ROASTED SAGE-FLAVOURED SQUASH MOUSSE: Green asparagus from Île d'Orléans, berry vinaigrette, and crispy camelina
- ESTURGEON DU LAC SAINT-PIERRE FUMÉ**
Persil de mer, relish de têtes de violon et crème sure au sumac 14 \$
SMOKED STURGEON FROM LAC SAINT-PIERRE: Sea parsley, fiddlehead relish and sumac sour cream
- TARTARE DE CERF ROUGE DES APPALACHES**
Ail noir maison, champignons marinés aigres-doux et huile de tournesol 15 \$
APPALACHIAN RED DEER TARTARE: Homemade black garlic, sweet and sour marinated mushrooms, and sunflower oil
-  **CAILLE DU CAP-SAINT-IGNACE**
Laque au sirop d'érable et à l'argousier, betterave rôtie au myrique baumier 15 \$
QUAIL FROM CAP-SAINT-IGNACE: Maple syrup and sea buckthorn lacquer and sweet gale roasted beets
-  **FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME GOULU**
Escalope poêlée, pomme caramélisée au sirop de bouleau, jus de viande aux baies de sureau extra 6 \$ | 22 \$
DUCK FOIE GRAS FROM THE GOULU FARM: Pan-seared cutlet, caramelized apple with birch syrup, and elderberry meat juice shavings
- TATAKI DE LOUP MARIN**
Aigrette aux boutons de marguerites et salicorne, graines de chanvre torréfiées extra 4 \$ | 19 \$
ATLANTIC WOLFFISH TATAKI: Daisy and samphire bud aigrette and roasted hemp
- Potage Huron-Wendat du jour** 12 \$
Huron-Wendat soup of day

PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSE

-  **Gibier fumé sur charbon de bois** prix du marché
Charcoal-smoked game *Market price*
- FLÉTAN DU FLEUVE SAINT-LAURENT** 32
Bacon de mer, riz de la Gaspésie, salade de radis et asperge, beurre fin au thé de la Minganie
HALIBUT FROM THE SAINT LAWRENCE RIVER : Sea bacon, Gaspésie rice, radish and asparagus salad, and fine butter flavoured with Mingan tea
- CÔTE DE BISON BRAISÉE AUX ÉPICES DU GUERRIER** extra 16 \$ | 54 \$
Semoule de maïs crémeuse, Cipollini confit, condiment de canneberge
BRAISED BISON RIB WITH ÉPICES DU GUERRIER : Creamy cornmeal, cipollini confit, and cranberry condiment
- MÉDAILLON DE SANGLIER DE SAINT AUGUSTIN** 38 \$
Purée de panais fumé, pleurote de Charlevoix, sauce Grand Veneur à la gelée de cèdre
WILD BOAR MEDALLION FROM SAINT-AUGUSTIN: Smoked parsnip purée, Charlevoix oyster mushrooms, and cedar jelly grand veneur sauce
-  **MORILLES FARCIES AU RIZ SAUVAGE ET CHAMPIGNONS** 31 \$
Haricots blancs au beurre de sauge, armillaires rôties et têtes de violon
MORELS STUFFED WITH WILD RICE AND MUSHROOMS, white beans with sage butter, roasted honey fungus mushrooms, and fiddleheads
- POITRINE DE CANETTE DU LAC BROME EN CUISSON LENTE** 32 \$
Topinambours onctueux, carottes glacées au jus de cassis, sauce au genévrier
SLOW-COOKED DUCK BREAST: Creamy Jerusalem artichokes, carrots glazed with currant juice, and juniper sauce

EXTRAS

- Foie gras, catégorie A poêlée de la ferme Goulu (60g) | Pan-seared grade-A foie gras from the Goulu farm (60g)** 15 \$
- Poêlée de champignons | Pan-seared mushrooms** 6 \$

DESSERTS

- LA GOURMANDISE AUX PETITS FRUITS : Crèmeux mélilot, meringue aux petits fruits, sorbet à la camerise, crumble** 11 \$
Creamy sweet clover, berry meringue, haskap sorbet, and crumble
- LE CHOCOLAT : Entremet, biscuit aux noisettes, mousse au chocolat noir, crème anglaise au thé de la Minganie** 10 \$
Entremet, hazelnut cookie, dark chocolate mousse, and Mingan tea-flavoured English cream
- L'ÉRABLE : Tartelette, mousseline à l'érable, Chantilly au poivre des dunes, tuile fine croustillante** 11 \$
Tartelette with maple mousseline, dune pepper Chantilly, and crispy thin tuiles
- LE PLATEAU DE FROMAGES : Découverte autour de 3 fromages du Québec, croûtons de bannique, petits fruits séchés, noix** 18 \$
Discovery of three Quebec cheeses, bannock croutons, dried berries, and nuts

 plat végétarien / *Vegetarian dish*

 Salle à manger seulement / *Dining room only*

FORMULE TABLE D'HÔTE

- 3 SERVICES | 3-COURSES MENU : entrée, plat de résistance et dessert | appetizer main course & dessert** 57 \$
- 4 SERVICES | 4-COURSES MENU : potage, entrée, plat de résistance et dessert | soup, appetizer main course & dessert** 65 \$

ENFANT | MENU MIDI-SOIR

Du lundi au samedi (11h30 à 14h30) | From Monday to Saturday (11:30am to 2:30pm)

Tous les soirs (17h30 à 20h30) | Every night (5:30pm to 8:30pm)

Potage du marmiton

Soup from the cauldron

OU/OR

Crudités

Raw vegetables cuts



Doigts de blanc de poulet servis avec frites et salade

White chicken meat fingers served with fries and salad

OU/OR

Pâtes sauce tomate et origan du jardin

Pasta with tomato sauce and garden oregano

OU/OR

Poisson selon arrivage servi avec pomme de terre et légumes du jour

Daily fresh fish served with potatoes and seasonal vegetables



Surprise au chocolat

Chocolate dessert

OU/OR

Crème glacée, sauce chocolat

Ice cream and chocolate sauce

ou/or

Fruits frais

Fresh fruits



****Inclus un verre de lait ou jus de fruits****

A glass of milk or fruit juice is included

17,95 \$