

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, des 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

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 regroupe 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

ATELIER de CHARLEVOIX

Pour ces assiettes, œuvres exclusives de STEPHANE BOUCHARD

ALIKSIR

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

CANARD DU LAC BROME

Depuis sa fondation en 1912, Canards du Lac Brome se spécialise dans l'élevage du canard de très grande qualité

Nous remercions également 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 & VEGETABLE

-  **SAGAMITÉ DES TROIS SOEURS**
Oignon, courge musquée, haricots blanc, maïs, fèves noires 15 \$
Onion, butternut squash, white beans, corn, black beans
-  **CÉLERI RAVE À LA CROÛTE DE CAFÉ**
Croûte de café, Poivre des dunes, crème à l'ail noir, argousier et myrte 14 \$
Coffee crust, Dunes pepper, black garlic cream, sea buckthorn and myrtle
-  **COURGE**
Champignons et fine Ratatouille, chutney de baies rouges 18 \$
Mushrooms and fine Ratatouille, red berry chutney

ENTRÉES | APPETIZERS

- HUITRES SELON ARRIVAGE**
Argousier et vinaigre de cidre, citron jaune, bannique et beurre 6 - 28\$
Sea buckthorn and cider vinegar, lemon, bannock and butter
- PÂTÉ EN CROUTE CRÉCY**
Poitrine de sanglier, carotte multicolore et girofle, thé du Labrador, mayonnaise, sel de cèdre 21 \$
Wild boar belly, multicolored carrot and clove, Labrador tea, mayonnaise, cedar salt
- MI-CUIT DE LOUP MARIN**
Servi froid, moutarde de pousses de conifères, gel de citron au poivre Gorria, asperges croquantes et enoki, fromage Blackburn, basilic 25 \$
Cold served, conifer sprout mustard, lemon jelly with Gorria pepper, crunchy asparagus and enoki, Blackburn cheese, basil
- FOIE GRAS DE CANARD**
Fine gelée de camerise, pain croustillant, purée de pomme noire au miel Gosselin 27 \$
Haskap jelly, crusty bread, black apple puree with Gosselin honey

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 COURSE

PIEVRE CUITE AU BOUCHON ET GRILLÉE Crème de poivrons et poivrons brûlés, salade mixte aux herbes salées, gelée de sapin Cream of peppers and burnt peppers, mixed salad with salted herbs, fir jelly	32 \$
OMBLE CHEVALIER Poché au bouillon de thé de la Minganie, fricassée de pleurotes, courge musquée confite Poached in Minganie tea broth, oyster mushroom fricassée, candied butternut squash	34 \$
BLANC DE FLÉTAN AU FENOUIL BORÉAL Ail et romarin, purée de carottes, bleuets au jus de citron Garlic and rosemary, puree carrots, lemon juice blueberries	38 \$
ENTRECÔTE DE BISON Beurre des baies de genièvre, brocolis à la plancha, purée de panais, échalotes confites, ail noir Juniper berries butter, seared broccoli, parsnip puree, confit shallots, black garlic	44 \$
POITRINE DE CANARD RÔTI Endives au sucre d'érable, cassis confites, salade d'aneth et pousse à l'huile de caméline Endives glazed with maple sugar, confit cassis, dill salad and sprouts with camelina oil	42 \$
JARRET DE CERF Légumes racines au sel de cèdre, sauce à la bière de champignons et grémolata à la tige de carotte et citron confit Root vegetables with cedar salt, mushroom beer sauce & grémolata with carrot stem and candied lemon	36 \$
FILET DE BŒUF HIGHLAND Douce purée de pomme de terre, champignons grillés et sucre d'érable Mashed potatoes, grilled mushrooms and maple sugar	69 \$

TABLE DE SAISON

« 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

PÂTÉ EN CROUTE DE CRÉCY

Poitrine de sanglier, carotte multicolore et girofle, thé du Labrador, mayonnaise sel de Cèdre

Boar breast, multicolored carrot and clove, Labrador tea, Cedar salt mayonnaise

ou

CÉLERI RAVE À LA CROÛTE DE CAFÉ

Croûte de café, poivre des dunes, crème à l'ail noir, argousier et myrte

Coffee crust, dunes pepper, black garlic cream, sea buckthorn and myrtle

ou

SAGAMITÉ DES TROIS SOEURS

Oignon, courge musque, haricots blanc, maïs, fèves noires

Onion, butternut squash, white beans, corn, black beans



OMBLE CHEVALIER

Poché au bouillon de thé de la Minganie fricassée de cèpes et courge musquée confite

Poached in Minganie tea broth, fricassee of ceps and candied Butternut Squash

ou

JARRET DE CERF

Légumes racines au sel de cèdre, sauce à la bière de champignons et grémolata à la tige de carotte et citron confit

Root vegetables with cedar salt, mushroom beer sauce & grémolata with carrot stem and candied lemon



MOUSSE ÉRABLE & BISCUIT BRETON

Sucre à la crème, mélisse gélifiée

Sugar cream, lemon balm jelly

3 SERVICES | 3-COURSES

59 \$

4 SERVICES | 4-COURSES

67 \$

T A B L E D É C O U V E R T E

FOIE GRAS DE CANARD

Fine gelée de camerise, pain croustillant, purée de pomme noire au miel Gosselin

Fine haskap jelly, crusty bread, black apple puree with Gosselin honey



SAGAMITÉ DES TROIS SOEURS

Oignon, courge musque, haricots blanc, maïs, fèves noires

Onion, butternut squash, white beans, corn, black bean



BLANC DE FLÉTAN AU FENOUIL BORÉAL

Ail et romarin, purée de carottes, bleuets au jus de Cuisson

Garlic and rosemary, mashed carrots, blueberries in cooking juice



POITRINE DE CANARD RÔTI

Endives au sirop d'érable, cassis confites, salade d'aneth et pousses à l'huile de caméline

Endives with maple syrup, candied cassis, dill salad and shoots with cameline oil



PANA COTTA AUX CHAMPIGNONS DE LA CUEILLETTE

Caramel à la mélisse d'érable

Flavored lemon balm maple caramel

5 SERVICES | 5-COURSES

95 \$