

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 \$
THREE SISTERS SAGAMITÉ, 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 CELERY ROOT, Coffee crust, Dunes pepper, black garlic cream, sea buckthorn and myrtle

ENTRÉES | APPETIZERS

- PÂTÉ EN CROUTE CRÉCY**
Poitrine de sanglier, carotte multicolore et girofle, thé du Labrador, mayonnaise, sel de cèdre 21 \$
CARROTS PÂTÉ EN CROUTE, 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 \$
MARINATED SEAL, 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 \$
DUCK FOIE GRAS, Haskap jelly, crusty bread, black apple puree with Gosselin honey

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

YAKHIWĪO! 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 COURSE

PIEVRE CUITE AU BOUCHON ET GRILLÉE Crème de poivrons et poivrons brûlés, salade mixte aux herbes salées, gelée de sapin GRILLED OCTOPUS , 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 ARCTIC CHAR , Poached in Minganie tea broth, oyster mushroom fricassee, candied butternut squash	34 \$
ENTRECÔTE DE BISON Beurre des baies de genièvre, brocolis à la plancha, purée de panais, échalotes confites, ail noir BUFFALO STRIPLOIN , Juniper berries butter, seared broccoli, parsnip puree, confit shallots, black garlic	44 \$
MÉDAILLON DE CERF Légumes racines au sel de cèdre, sauce à la bière de champignons et grémolata à la tige de carotte et citron confit DEER MEDALLION , Root vegetables with cedar salt, mushroom beer sauce & grémolata with carrot stem and candied lemon	36 \$
FILET DE BŒUF HIGHLAND Douce purée de panais de terre, champignons grillés et sucre d'érable HIGHLAND BEEF FILET , Mashed starnip, grilled mushrooms and maple sugar	69 \$

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

YAKHIWĪO'! 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

PATÉ EN CROUTE CRÉCY

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

CARROTS PÂTÉ EN CROUTE, Wild boar belly, multicolored carrot and clove, Labrador tea, mayonnaise, cedar salt

OU

🌿 CÉLERI RAVE À LA CROUTE DE CAFÉ

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

COFFEE CRUSTED CELERI ROOT, Coffee crust, Dunes pepper, black garlic cream, sea buckthorn and myrtle



🌿 SAGAMITÉ DES TROIS SOEURS

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

THREE SISTERS SAGAMITÉ, 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

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

OU

MÉDAILLON DE CERF

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

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



MOUSSE À L'ÉRABLE & BISCUIT BRETON

Sucre à la crème, gélifié mélisse

MAPLE MOUSSE, cream sugar, lemon balm jelly

3 SERVICES | 3-COURSES

62 \$

4 SERVICES | 4-COURSES

70 \$

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

YAKHIWĪO! 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



MI-CUIT DE LOUP MARIN

Servis froid, moutarde de pousse de conifères, gel de citron au poivre Gorria, asperges croquantes et enoki, fromage Blackburn, basilic

MARINATED SEAL, Cold served, conifer sprout mustard, lemon jelly with Gorria pepper, crunchy asparagus and enoki, Blackburn cheese, basil



SAGAMITÉ DES TROIS SOEURS

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

THREE SISTERS SAGAMITÉ, Onion, butternut squash, white beans, corn, black bean



OMBLE CHEVALIER

Poché au bouillon de thé de la Minganie, fricassée de champignons et courge musquée

ARCTIC CHAR, Poached in Minganie tea broth, oyster mushroom fricasse, candied butternut squash



ENTRECÔTE DE BISON

Beurre de baies de genièvre, brocolis à la plancha, purée de panais, échalotes confites, ail noir

BUFFALO STRIPLOIN, Juniper berries butter, seared brocolis, parsnip puree, confit shallots, black garlic



PANA COTTA AUX CHAMPIGNONS DE LA CUEILLETTE

Caramel à la mélisse d'érable

MUSHROOMS PANA COTTA, Flavored lemon balm maple caramel

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.

