

LE TERROIR AUTOCHTONE PLUS QU'UNE INSPIRATION

THE FIRST NATIONS TERROIR MORE THAN AN 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. The vision of La Traite restaurant is to highlight the marvellous products that abound in the Indigenous terroir, products that have been used for thousands of years by the First Nations. Like an orchestra conductor, Marc de Passorio brings together the knowledge of his brigade, his travels, and his many encounters with different First Nations communities to help you discover, in a new way, the riches offered by Mother Earth.

« 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. »

"I like to think that the products speak for themselves. My role as a chef, as well as that of my brigade, is to make them travel to the rhythm of my journeys around the world, to associate them and to succeed in expressing their potential while preserving the values of the native peoples guided by the respect of nature. I wish you all a wonderful discovery of our universe and a meeting with this rich native land."

Marc de PASSORIO

Nous remercions nos fournisseurs de la région sans qui cette superbe aventure ne serait pas possible. Notamment :
We would like to thank our suppliers in the region without whom this superb adventure would not be possible. In particular:

LES JARDINS D'INVERNESS

Léonie et Antoine, légumes bio d'exception et de saison.
Léonie and Antoine, exceptional and seasonal organic vegetables.

LES FRAIS PLAISIR DU JARDIN FOU

Fleurs comestibles, Christine Simoneau, Loretteville.
Edible flowers, Christine Simoneau, Loretteville.

CHAPEAU LES BOIS

François Xavier Fauck nous transporte dans son univers des forêts et champignons.
François Xavier Fauck transports us into his world of forests and mushrooms.

DOMAINE SMALL

Érablière, depuis 1904, plus de 6000 entailles pour produire un délicieux sirop d'érable d'exception.
Maple grove, since 1904, more than 6000 taps to produce a delicious maple syrup of exception.

LA GAMME

Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine offre une délicieuse sélection de produits bioalimentaires et loup marin.
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine offers a delicious selection of bio-food and sea bass products.

SANGLIER DES BOIS

Ferme familiale d'élevage de sangliers à Saint-Augustin-de-Desmaures.
Family boar farm in Saint-Augustin-de-Desmaures.

LES MAINS PLEINES DE POUSSÉS

Située en plein cœur de Trois-Rivières, ferme urbaine spécialisée dans la production et la distribution de micro pousses.
Located in the heart of Trois-Rivières, urban farm specialized in the production and distribution of micro sprouts.

LA FERME

Bœuf Highland de Stéphanie et Louis à St-Edouard de Lotbinière.
Highland beef from Stéphanie and Louis in St-Edouard de Lotbinière.

LINE GROS-LOUIS

Pour ces créations d'assiettes, œuvres exclusives d'inspiration Wendat.
For these plate creations, exclusive works of Wendat inspiration.

ALIKSIR

Distillation biologique et sauvage, huiles essentielles et vapeurs de plantes naturelles.
Organic and wild distillation, essential oils and natural plant vapors.

LE CANARD GOULU

C'est en 1997 qu'est né Le Canard Goulu par un passionné de la gastronomie, Sebastien Lesage
Le Canard Goulu was created in 1997 by Sebastien Lesage, a gastronomy enthusiast.

Ö CHAMPIGNON

Iris Chabout, incroyable création de champignons urbain.
Iris Chabout, incredible urban mushroom creation.

OUSHATA – WENDAKE



Incredible Saumon et omble chevalier fumé, méthode ancestrale autochtone
Incredible Smoked salmon and arctic char, ancestral native method

ARGOUSIER DE SAINT SYLVERE FERME MAJOLIMÉ

St-Sylvere (centre-du-Québec) : Ferme d'argousiers.
St-Sylvere (centre-du-Québec) : Sea Buckthorn Farm.

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.
We also thank the Lalo Family, Jimmy Neashit, Suzanna Pittikwi, Domaine Notcimik, Akua Nature and their employees for their involvement in the discovery of traditional Aboriginal cuisine.

LA FAIM DE LOUP



THE WOLF HUNGER

« 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. »

"In the past, there were many clans among the Huron-Wendat, all named after an animal. Each of these clans had a role to play in traditional Huron-Wendat society. Today, four of them are still represented in Wendake: the bear, the turtle, the deer and the wolf."

CARTE DU SOIR | DINNER MENU

SOUPE & LÉGUMES | SOUP & VEGETABLES

-  CRÈME DE TOPINAMBOUR 18,00\$
Champignons et graines de courge caramélisées, tranches de topinambour confit
JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, caramelized mushrooms and pumpkin seeds, slices of Jerusalem artichoke confit
-  RISOTTO ET CHAMPIGNONS 23,00\$
Poivre des dunes, crème à l'ail noir et fromage
RISOTTO AND MUSHROOMS, dune pepper, black garlic cream and cheese

ENTRÉES | APPETIZERS

- SAINT-JACQUES MARINÉES AU JUS DE BETTERAVE ROUGE ET CAVIAR DE CORÉGONE 29,00\$
Radis melon, purée de maïs et vinaigrette à la sauge et aux algues de la Gaspésie
MARINATED SCALLOPS WITH RED BEET JUICE AND COREGONNE CAVIAR, radishes, corn purée and sage and Gaspesian seaweed vinaigrette
- HOMARD CUIT AU GIN DE BLEUETS SAUVAGES 39,00\$
Gelée de sapin, algues, 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
- FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ SEL ET POIVRE 28,00\$
Poireaux braisés et roulés aux algues, fine gelée de miel Gosselin et cassis
PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS WITH SALT AND PEPPER, braised and rolled leeks with seaweed, Gosselin honey and black currant jelly

YAKHIWŪIO'! BON APPÉTIT.

LA FAIM DE LOUP

THE WOLF HUNGER

« 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. »

"In the past, there were many clans among the Huron-Wendat, all named after an animal. Each of these clans had a role to play in traditional Huron-Wendat society. Today, four of them are still represented in Wendake: the bear, the turtle, the deer and the wolf."

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 LOBSTER COOKED WITH WILD BLUEBERRY GIN, fir tree jelly, wakame, blueberries, and flying fish roe, cold smoked to the minute	65,00\$
POULPE CUIT À L'EAU DE MER AU BOUCHON Légumes racines acidulés, rapé de brocolis crus OCTOPUS COOKED IN SEA WATER WITH CORK, tart root vegetables, raw broccoli grated	42,00\$
CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC CUIT AU ROMARIN Champignons Matsutake, échalotes confites, courge, jus de romarin QUEBEC LAMB RACK COOKED WITH ROSEMARY, matsutake mushrooms, candied shallots, squash, and rosemary juice	48,00\$
MÉDAILLON DE CERF FUMÉ SUR LE BARBECUE Légumes racines avec gastrique au cidre, purée de pommes de terre, béarnaise à la sauge SMOKED VENISON MEDALLION ON THE BARBECUE, root vegetables with cider gastrique, mashed potatoes, sage bearnaise	42,00\$
MORUE NOIRE CROÛTE DE NOISETTES ET MAÏS Tapenade de fruits rouges, gâteau de maïs et amour en cage BLACK COD, HAZELNUT CRUST AND CORN, red fruit tapenade, corn cake and caged love	52,00\$

YAKHIWIÏO! BON APPÉTIT.

TABLE DE SAISON

SEASONAL TABLE

« Chaque saison, sur la Terre Mère, met à l'honneur des produits différents de la cueillette, de la chasse et de la pêche, et ainsi apporte aux cuisines des possibilités infinies d'une nouvelle palette de goûts, de couleurs, de textures. »

"Each season, on Mother Earth, brings to the forefront different products from gathering, hunting and fishing, and thus brings to the kitchens infinite possibilities of a new palette of taste, color, texture."

Marc de PASSORIO

SAINT-JACQUES MARINÉES AU JUS DE BETTERAVE ROUGE ET CAVIAR DE CORÉGONE

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

MARINATED SCALLOPS WITH RED BEET JUICE AND COREGONNE CAVIAR, radishes, corn purée and sage and Gaspesian seaweed vinaigrette

OU | OR

RISOTTO ET CHAMPIGNONS

Poivre des dunes, crème à l'ail noir et fromage

RISOTTO AND MUSHROOMS, dune pepper, black garlic cream and cheese



CRÈME DE TOPINAMBOUR

Champignons et graines de courge caramélisées, tranches de topinambour confit

JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, caramelized mushrooms and pumpkin seeds, slices of Jerusalem artichoke confit



MORUE NOIRE CROÛTE DE NOISETTES ET MAÏS

Tapenade de fruits rouges, gâteau de maïs et amour en cage

BLACK COD, HAZELNUT CRUST AND CORN, red fruit tapenade, corn cake and caged love

OU | OR

MÉDAILLON DE CERF FUMÉ SUR LE BARBECUE

Légumes racines avec gastrique au cidre, purée de pommes de terre, béarnaise à la sauge

SMOKED VENISON MEDALLION ON THE BARBECUE, root vegetables with cider gastrique, mashed potatoes, sage bearnaise



MOELLEUX AU CAMEL D'ARGOUSIER

Sablé au beurre et confit d'argousier

Butter shortbread and sea buckthorn confit

3 SERVICES | 3-COURSES

65,00\$

4 SERVICES | 4-COURSES

75,00\$

YAKHIWĪO'! BON APPÉTIT.

TABLE DÉCOUVERTE

DISCOVERY TABLE

SUR LES TERRES DE NOS ANCÊTRES
ON THE LAND OF OUR ANCESTORS

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

Accord : Chavet *La Côte*, Menetou-Salon, Vallée de la Loire, France, 2017, Cépage Sauvignon Blanc



CRÈME DE TOPINAMBOUR

Champignons et graines de courge caramélisées, tranches de topinambour confit
JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, caramelized mushrooms and pumpkin seeds, slices of Jerusalem artichoke confit



POULPE CUIT À L'EAU DE MER AU BOUCHON

Légumes racines acidulés, rapé de brocolis crus
OCTOPUS COOKED IN SEA WATER WITH CORK, tart root vegetables, raw broccoli grated

Accord : Ballestri Valda, Soave Classico, Vénétie, Italie, 2021, Cépage Garganega



CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC CUIT AU ROMARIN

Champignons Matsutake, échalotes confites, courge, jus de romarin
QUEBEC LAMB RACK COOKED WITH ROSEMARY, matsutake mushrooms, candied shallots, squash, and rosemary juice

Accord : Juve&Camps, Casa Vella d'Espiells, Penedés, Espagne, 2018, Cépage Cabernet Sauvignon



SPHÈRE AU CHOCOLAT

Coeur de caramel de sapin sur croustillant praliné
Fir tree caramel center on a praline crunchy base

Accord : Taylor Fladgate, Late Bottled Vintage, Portugal, 2017
Assemblage de Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinta Caro, Tinta Roriz

5 SERVICES | 5-COURSES

95,00\$

5 ACCORDS METS & VINS | 5 WINE & FOOD PAIRING

65,00\$

YAKHIWŪIO'! BON APPÉTIT.

Ce menu est seulement disponible si tous les convives le désirent. | This menu is only available if all guests want it.
Taxes et service en sus. Prix sujet à changement sans préavis. | Taxes and gratuity not included. Prices subject to change without notice.