



**LA TRAITE**  
LE RESTAURANT

## ***Terroir du Nord***

Kwe ! Il suffit de s'arrêter un moment et de respirer l'air frais, de contempler le bleu d'un ciel matinal rempli de ses promesses de la journée.

Savourez ce moment magique en se retrouvant près du feu et du récit de la saison.

*Greetings. It's simply a matter of taking the time to breath in fresh air, to contemplate a blue morning sky filled with the day's promises, to move closer to the fire, savour each magic moment and allowing the story of this season to unfold.*

Je vous propose deux menus exclusifs :

*Here are two exclusive menus I've prepared for you:*

### **La Table d'hôte des Nations**

**4 services 42\$ / 4 courses \$42**

Dégustez des mets autochtones.

*Enjoy succulent Aboriginal dishes.*

### **Le Menu Découverte**

**6 services 69\$ - 115\$ avec accord vin / 6 courses \$69 \$115 paired with selected wines**

Vivez une expérience unique et découvrez une gamme de produits exclusifs.

Ce menu rend hommage à des producteurs passionnés.

*Partake of a unique experience while discovering an array of exclusive products.*

*This menu honours passionate producers.*

### **À la Carte**

**Les entrées 12\$ - les plats 30\$ / Appetizers \$12 Entrées \$30**

Bienvenue dans ce cadre enchanteur où tous les sens sont en éveil. Venez découvrir ma passion pour la cuisine et ma curiosité pour l'origine et la culture.

Soyez assuré que cette aventure saura vous faire découvrir une expérience unique.

*Welcome to an enchanting setting in which senses are awakened. Come discover my passion for food and my curiosity for origins and culture. Lend yourself to a culinary adventure and experience food like no other.*

***Bon appétit...***

Chef Exécutif, Martin Gagné



## ***Table des Nations***

*4 services / 4 courses \*\*\*\**



\*

### ***Les Entrées***

#### ***Aborigène***

Superposé de caribou du Nunavut et lapin

Purée de citrouille et gelée d'aronia

*Rabbit and Nunavut caribou with pumpkin purée and arnica jelly*

#### ***Makushan***

Grivois de fromages du nord tièdes avec du miel

Confit de perles d'oignons et sa fantaisie folle de mâche à la noisette

*Warm Grivois cheese with honey, pearl onion preserve and lamb's lettuce with hazelnut*

#### ***Finesse boisée***

Champignons marinés façon famille Fregni

Mesclun diabolique avec tapenade de quenouille

*Marinated mushrooms the Fregni family way, diabolical mesclun with cattail tapenade*

#### ***Du bas-Saint-Laurent***

Esturgeon noir fumé à chaud

Gingembre confit et sa douce gelée de pimkina

*Smoked black sturgeon, ginger preserve and serviceberry jelly*

#### ***Le Boucan***

Saumon fumé et rilette Saint-Antoine

Marmelade de camerise, feuilles à feuilles de céleri

*Saint-Antoine smoked salmon and rilette, cherry marmalade, celery leaves*

#### ***L'Or Noir des Escoumins***

Déclinaison de viande de phoque

Pépérette, rilette, et longe poêlée

*Seal sausage, rilette, and seared loin*

***Extra 6\$***

\*\*

### **2<sup>e</sup> service**

#### ***Touche chaude ou froide***

Potage ressources d'un territoire

Métissage de saison et sa vinaigrette

*Native soup*

*Seasonal salad and vinaigrette*

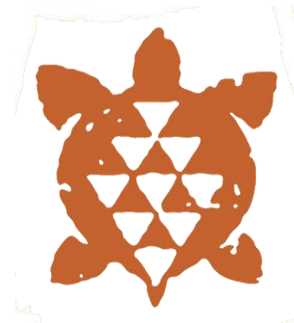


\*\*\*

***PLATS DE RESISTANCE***

***Habitat le Nord***

Osso buco de cerf rouge  
Jus dense au parfum de graine de myrica  
*Red deer osso buco with bog myrtle*



***Des grands fonds marin***

Pavé de bar du Chili rôti au four  
Velouté de carottes aux racines de salsifis  
*Oven roasted sea bass steak with carrot purée and salsify roots*

***De l'ouest Canadien***

Grillade de Buffalo  
Jus de cervidé aux poivres des dunes  
*Buffalo grillade in deer juice with dune pepper*

***De Winnipeg***

Doré de pêche autochtone  
Câpron, pollen de fenouil et sel de mer cueilli à la main  
*Aboriginal walleye musk strawberry, fennel pollen and hand harvested sea salt*

***Face cachée de la mer***

Promiscuité de crevettes Maya  
Velouté de moût de raisin avec lédon du Groenland  
*Mayan shrimp, grape must purée with Greenland Labrador tea*

***L'Authentique d'Australie***

Carré d'agneau white stripe rôti  
Singalette de persil et ail des bois et son jus de thym frais  
*Roasted White Stripe lamb, parsley and wild leek, fresh thyme juice*

Extra 6\$

\*\*\*\*

***Variation de desserts*** (à la carte)

Tisane Inuits ou café équitable  
*Inuit herbal tea or fair-trade coffee*

42\$



## ***Menu découverte***

***6 services / 6 courses\*\*\*\*\****

\*



### ***Terre Mère***

Pressé de foie gras avec gravlax de saumon, petite poire à la liqueur, marmelade de bleuets sauvages  
*Foie gras with salmon gravlax, pear liqueur, wild blueberry marmelade*

\*\*

### ***Tribu Abénakis***

Cerf rouge fumé et séché, huile parfumée à l'épinette noire, gelée d'aronia  
*Smoked and dried red deer, black spruce oil, arnica jelly*

\*\*\*

### ***De Kamouraska***

Méli mélo d'anguille fumée avec tapenade de champignons et têtes de violon  
*Smoked eel with mushroom tapenade and fiddleheads*

\*\*\*\*

### ***D'une Nation***

Bifteck de brocard de wapiti du Québec, jus de wapiti à l'arôme de l'Arboré (sirop de bouleau)  
*Québec wapiti steak, birch syrup juice*

Ou

### ***Façon des Indiens Maya***

Langouste des Bahamas décortiquée et poêlée  
Badigeonnée d'une sauce baja chipotle avec cacao, orange et coriandre  
*Shelled and seared Bahamian rock lobster, baja chipotle sauce with cacao, orange and coriander*

\*\*\*\*\*

### ***Makushan***

Grivois de fromages du nord tièdes avec du miel,  
Confit de perles d'oignons, fantaisie folle de mâche à la noisette  
*Warm Grivois cheese with honey, pearl onion preserve and lamb's lettuce with hazelnut*

\*\*\*\*\*

### ***La route de L'érable***

Le tout à l'érable du Québec signé Amélie  
*Amélie's maple confections*

**Tisanes Inuits ou café équitable / Inuit herbal tea or fair-trade coffee**

**69\$\*\*\*\*\*6 Services / \$69\*\*\*\*\*6 Courses**

**115\$ avec accord vin/ \$115 paired with wine**

*Ce menu doit être choisi par tous les convives à votre table. /  
This menu must be chosen by all the guests at your table.*