

## Entrées

**Soupe du moment** 8\$

**Salade QG** Petite 9\$ Grande 13\$

Laitue arcadienne, tomates cerises, concombres, pacanes caramélisées au sirop d'érable, julienne de betteraves et vinaigrette crémeuse à l'érable

**Salade César** Petite 11\$ Grande 15\$

Cœur de romaine, bacon de joue à l'érable, parmesan, croûtons et fleur d'ail du Québec

**Salade de tomates** 9\$ Ajoutez de la mozzarella de bufflonne pour 6\$

Nappée d'huile de caméline, fleur de sel, réduction de balsamique et basilic frais

**Transformez votre salade en repas :**

Gravlax de truite maison 10\$

Filet de truite arc-en-ciel 10\$

Poitrine de poulet 10\$

Cuisse de canard confite 12\$

**Escargots** 12\$

Sauce crème à la fleur d'ail du Québec, servi avec feuilleté

**Carpaccio de betteraves** 13\$

Pommes vertes, mousseline maison et pacanes caramélisées

**Calmars panés** 15\$

Accompagnés d'une sauce cocktail et de salade

**Gravlax de truite maison** 16\$

Servi avec sa mousseline de crème fraîche et croûtons

**Carpaccio de Wapiti** 18\$

Flocons de parmesan, sel de truffe et huile de caméline

**Plateau de charcuteries et fromage du Québec** 20\$

Servi avec croûtons, figues et pacanes caramélisées

## Starters

Soup of the moment 8\$

QG Salad Small 9\$ Large 13\$

Arcadian salad, cherry tomatoes, cucumbers, maple syrup caramelized pecans, beet julienne and creamy maple dressing

Ceasar Salad Small 11\$ Large 15\$

Heart of romaine, maple bacon jowl, parmesan, croutons and Quebec garlic blossom

Tomatoe salad 9\$ Add some buffalo mozzarella for 6\$

Topped with Caméline oil, fleur de sel, balsamic reduction and fresh basilic

Transform your salad and add:

Homemade trout gravlax	10\$	Fillet of rainbow trout	10\$
------------------------	------	-------------------------	------

Chicken breast	10\$	Duck leg confit	12\$
----------------	------	-----------------	------

Escargots 12\$

Quebec garlic blossom cream sauce, served with puff pastry

Beet Carpaccio 13\$

Green apples, homemade mousseline and caramelized pecans

Fried Calamari 15\$

Served with cocktail sauce and salad

Homemade trout gravlax 16\$

Served with fresh cream mousseline and croutons

Elk carpaccio 18\$

Parmesan, truffle salt and Caméline oil

Cured meat platter and Quebec cheese 20\$

Served with croutons, figs and caramelized pecans



## Plats

**Sandwich végétarien** 18\$  
Servi avec frites

**Pâtes façon végétarienne** 21\$  
Légumes croquants, pesto, fleur d'ail du Québec, champignons et huiles d'olive

**Ravioli de canard** 24\$  
Sauce aux champignons, roquette, parmesan et pignons

**Burger de cerf** 19\$  
Emmental canadien et mayonnaise chipotle, servi avec laitue arcadienne et frites

**Saucisses merguez 100% agneau** 23\$  
Servi avec frites et laitue arcadienne

**Cuisse de canard confite** 28\$  
Sauce aux bleuets, servi avec purée et légumes grillés

**Jarret de porcelet de lait des Fermes Gaspor** 28\$  
Nappé d'une sauce BBQ maison, servi avec frites et salade

**Tomahawk de porc Nagano** 27\$  
Servi avec salsa de tomates fraîches à la salicorne et frites

**Moules et frites** (1 lbs) 19\$ (2 lbs) 28\$  
Marinière Q.G. ou tomates épicées

**Filet de truite arc-en-ciel** 28\$  
Sauce vierge, servi avec purée et légumes grillés

**Plat de la mer** 36\$  
Perchaudes, crevettes et pétoncles, servi avec purée et légumes grillés

**Bavette de bison 7oz** 32\$  
Sauce au poivre, frites et légumes grillés



Tartare de truite 30\$

Yogourt, coriandre fraîche, jus de citron, salicorne et croustille de taro, servi avec frites

Tartare de bison 32\$

Vinaigrette aux deux moutardes, persil, échalotes, cornichon, câpres, noisettes et poivre vert, servi avec frites

Short Rib 35\$

Côte de bœuf braisée nappée de sa sauce maison, servi avec purée et légumes grillés

Plat du jour

(Informez-vous auprès de votre serveur)

### Extra

Sauce au poivre	3\$
Flocons de parmesan	4\$
Bacon de joue à l'érable	4\$
Légumes grillés	6\$
Champignons sautés	9\$

### Enfants 9\$

Pennes sauce bolognaise ou au beurre

Demi filet de truite, purée et légumes

3 filets de poulet et frites

Pogo et frites

### Dessert

Mousse au chocolat noir et graham	8\$
Gâteau au fromage et caramel au beurre salé	8\$
Crème brûlée à l'érable	8\$
Glace à la vanille ou sorbet	2\$



## Main courses

**Vegetarian sandwich** 18\$

Served with fries

**Vegetarian Pasta** 21\$

Crispy vegetables, pesto, Quebec garlic blossom, mushrooms and olive oil

**Duck ravioli** 24\$

Mushrooms sauce, arugula, parmesan and pine nuts

**Deer burger** 19\$

Canadian emmental cheese and chipotle mayonnaise, served with arcadian salad and fries

**Merguez sausages 100% lamb** 23\$

Served with fries and arcadian salad

**Duck leg confit** 28\$

Blueberry sauce, served with purée and grilled vegetables

**Milkfed piglet hindshank of Gaspor Farms** 28\$

Topped with homemade BBQ sauce, served with fries and salad

**Nagano pork Tomahawk** 27\$

Served with fresh tomatoes and Salicornia salsa and fries

**Mussels and fries** (1 lbs) 19\$ (2 lbs) 28\$

Marinière Q.G. or spicy tomatoes

**Rainbow trout fillet** 28\$


Virgin sauce, served with purée and grilled vegetables

**Seafood plate** 36\$

Yellow perch, shrimps and scallops, served with purée and grilled vegetables

**Bison flank steak 7oz** 32\$

Pepper sauce, fries and grilled vegetables



Trout tartare 30\$

Yogurt, fresh coriander, citrus juice, Salicornia and taro chips, served with fries

Bison tartare 32\$

Two mustards vinaigrette, parsley, shallots, pickles, capers, hazelnuts and green pepper, served with fries

Short Rib 35\$

Beef rib, braised and topped with its homemade sauce, served with purée and grilled vegetables

Dish of the moment

(Please ask your waiter)

### Extra

Pepper sauce	3\$
Parmesan flakes	4\$
Maple bacon jowl	4\$
Grilled vegetables	6\$
Sautéed mushrooms	9\$

### Kids

9\$

Penne Bolognese sauce or butter  
Half trout fillet, with purée and vegetables  
3 chicken fillets and fries  
Pogo and fries

### Dessert

Dark chocolate mousse and graham	8\$
Cheesecake with salted butter caramel	8\$
Maple crème brûlée	8\$
Vanilla ice cream or sorbet	2\$



## Menu du midi

Soupe ou salade + 2\$

Dessert du jour + 2\$

Sandwich végétarien	14\$
Servi avec frites	
Burger de cerf	17\$
Servi avec frites	
Salade QG au poulet	19\$
Pâtes végétariennes	19\$
Bavette de bison	25\$
Servi avec frites et sauce aux poivres	

## Lunch Menu

Soup or salad + 2\$

Dessert of the moment + 2\$

Vegetarian sandwich	14\$
Served with fries	
Deer burger	17\$
Served with fries	
Chicken QG salad	19\$
Vegetarian pasta	19\$
Bison flank steak	25\$
Served with fries and pepper sauce	

