



ENTRÉES

Potage chaud du moment	10
Poutine	12
Cuisses de Grenouilles Les cuisses de cinq grenouilles au beurre et à la fleur d'ail du Québec	19
Calamars Frits Servis avec mayo épicée	20
Carpaccio de Betterave Betteraves, fromage de Chèvre, noix de Grenoble, pomme verte et vinaigrette à la Framboise	21
Tartare de Bœuf classique Échalotes, cornichons, câpres, moutarde de Dijon, sauce Worcestershire et Tabasco	24
Carpaccio de Wapiti des Appalaches Flocons de parmesan, sel de mer et huile de truffe et champignons marinés	25
Tataki de Thon Rouge Mariné au sirop d'érable, argousier et jus d'agrumes	26
Plateau Mixte de Charcuteries et Fromages Prosciutto, saucisson de Gênes, rillettes de canard, chorizo sec, brie, Sainte-Nitouche, L'Arrière-Cour. Le tout accompagné de câprons, de cornichons et de chutney d'oignons	35
Manchons de Canard (4) 14 (8) 25 (12) 36 Nappés d'une sauce à l'érable et soja légèrement épicée	

SALADES

Salade Q.G. Mesclun, tomates cerises, concombres, graines de citrouille, juliennes de betterave et vinaigrette crémeuse à l'érable	Petite 12	Grande 18
Salade César Salade romaine, bacon, flocons de parmesan, croûtons et vinaigrette César maison	Petite 15	Grande 21
Salade d'Épinard Bébé épinard, pomme verte, fromage de Chèvre, noix de Grenoble, juliennes de betterave et vinaigrette à la framboise	Petite 16	Grande 23
Salade Tomates et Burratini Tomates ancestrales de différentes sortes et couleurs, Burratini, réduction de Balsamique, Huile d'Olive et Pesto		25

Transformez votre salade en repas et ajoutez :

Poitrine de poulet	14	Tataki de Thon	20
Cuisse de canard	18	3 Pétoncles	22
5 Crevettes	20	Pince de Homard	25

PLATS

Ciabatta Végé Mayo au poivron rôti, légumes grillés, tomate fraîche, bébé épinard et fromage de Chèvre	22
Pâtes façon Végane Penne aux légumes croquants et pesto au basilic	25
Poutine du Q.G. Garnie d'effiloché de Canard	25
Wrap au Poulet Croustillant Mayo au poivron rôti, salade, tomate et oignon	25
Burger de Bison du Québec Mayo au poivron rôti, fromage fondu, salade et tomate, servi dans un pain de pommes de terre et oignon, accompagné de frites et salade	28
Demi-Jarret de Porcelet de Lait des Fermes Gaspor Nappé d'une sauce BBQ maison, servi avec frites et salade	30
2 Saucisses de Lapin et Pomme Servies avec frites et salade	31
Moules à la Marinara Moules de l'Île-Du-Prince-Édouard dans une sauce tomate à l'ail et au basilic, servies avec frites	32
Filet de Porc du Québec Mariné Mariné à la moutarde de Dijon, au miel et à la sauce Soja, servi avec frites et légumes	33
Pavé de Boudin Noir à l'Oignon Nappé d'une compotée de pommes et oignon légèrement moutardée, servi avec purée et légumes	34
Steak-Frites du Q.G. Steak de 7 oz servi avec frites	35
Raviolis aux 3 fromages et effiloché de canard Sauce crème au vin fortifié du Québec et garni de haricots verts, de flocons de parmesan et d'un effiloché de canard	35
Cuisse de Canard du Québec confite (Hudson Bay Co.) Sauce aux bleuets, servie avec purée et légumes	36
Tartare de Saumon Vinaigrette à l'aneth, échalotes, câpres et cornichons, servi avec frites et croûtons	39
Tartare de Bison de l'Alberta Vinaigrette aux deux moutardes, persil, échalotes, cornichons, câpres et noisettes, servi avec frites et croûtons	42
Filet de Morue Noire Cuit sur peau façon Meunière, sauce au beurre blanc, servi avec purée et légumes	42
Risotto au Homard Servi avec sa pince	48
Plat de la Mer 4 crevettes, 2 pétoncles et 1 pince de homard. Le tout poêlé et déglacé au Pastis, servi avec purée et légumes	52
Short Rib de Bœuf de l'Ouest Côte de bœuf cuite 7 heures, nappée de la réduction de son jus de cuisson, servie avec purée et légumes	52
Contre-filet de Bœuf Angus de l'Ouest (12 oz) Sauce forestière, servi avec frites et légumes	58
Médaille de Wapiti de la Ferme Northfork (Mirabel) Nappé de sa sauce aux framboises, servi avec purée et légumes	60

POUR LES ENFANTS

(12 ans et moins)

Penne sauce tomate, sauce rosée ou au beurre
Demi-filet de Morue Noire, servi avec purée et légumes
3 Filets de poulet servis avec frites
1 Saucisse de lapin et pomme, servie avec frites et légumes

(Breuvage et dessert non-inclus)

STARTERS

Hot soup of the moment	10
Poutine	12
Frog Legs The legs of five frogs with butter and Quebec garlic blossom	19
Fried Calamari Served with spicy mayo	20
Beetroot Carpaccio Beetroot, goat cheese, walnuts, green apple and raspberry dressing	21
Classic Beef Tartare Shallots, pickles, capers, Dijon mustard, Worcestershire sauce and Tabasco	24
Appalachian Elk Carpaccio Parmesan flakes, sea salt and truffle oil and pickled mushrooms	25
Bluefin Tuna Tataki Marinated in maple syrup, sea buckthorn and citrus juice	26
Mixed platter of Delicatessens and Cheeses Prosciutto, Genoa sausage, duck rillettes, dry chorizo, brie, Sainte-Nitouche, L'Arrière-Cour. All served with capers, pickles and onion chutney	35
Duck Sleeves (4) 14 (8) 25 (12) 36 Topped with a slightly spicy maple and soy sauce	

SALADS

QG Salad Mixed greens, cherry tomatoes, cucumbers, pumpkin seeds, julienned beetroot and creamy maple dressing	Small 12	Large 18
Caesar Salad Romaine salad, bacon, parmesan flakes, croutons and homemade Caesar dressing	Small 15	Large 21
Spinach Salad Baby spinach, green apple, goat cheese, walnuts, julienned beetroot and raspberry dressing	Small 16	Large 23
Tomato and Burratini Salad Heirloom tomatoes of different kinds and colors, Burratini, balsamic reduction, olive oil and pesto		25

Turn your salad into a meal and add:

Chicken Breast	14	Tuna Tataki	20
Duck Leg	18	3 Scallops	22
5 Shrimps	20	Lobster Claw	25

MAIN COURSES

Veggie Ciabatta Roasted pepper mayo, grilled vegetables, fresh tomato, baby spinach and goat cheese	22
Vegan Pasta Penne with crunchy vegetables and basil pesto	25
QG's Poutine Garnished with pulled duck	25
Crispy Chicken Wrap Roasted pepper mayo, salad, tomato and onion	25
Quebec Bison Burger Roasted pepper mayo, melted cheese, salad and tomato, served in potato and onion bread, served with fries and salad	28
Milk-fed Piglet Half Shank from "Fermes Gaspor" Topped with a homemade BBQ sauce, served with fries and salad	30
2 Rabbit and Apple Sausages Served with fries and salad	31
Marinara Mussels Prince Edward Island Mussels in a garlic and basil tomato sauce served with fries	32
Marinated Quebec Pork Tenderloin Marinated in Dijon mustard, honey and soy sauce, served with fries and vegetables	33
Slab of onion Blood Sausage Topped with apple and onion slightly mustardy compote, served with mashed potatoes and vegetables	34
QG's Steak & Fries 7 oz steak served with fries	35
3 cheese Ravioli and Pulled Duck Cream sauce with fortified Quebec wine and garnished with green beans, parmesan flakes and pulled duck	35
Quebec Duck Leg Confit (Hudson Bay Co.) Blueberry sauce, served with mashed potatoes and vegetables	36
Salmon Tartare Dill dressing with shallots, capers and pickles, served with fries and croutons	39
Alberta Bison Tartare Two-mustard vinaigrette, parsley, shallots, pickles, capers and hazelnuts, served with fries and croutons	42
Black Cod Fillet Cooked on the skin Meunière style, beurre blanc sauce, served with mashed potatoes and vegetables	42
Lobster Risotto Served with a lobster claw	48
Seafood Plate 4 shrimps, 2 scallops and 1 lobster claw. All pan-fried and deglazed with Pastis, served with mashed potatoes and vegetables	52
Western Beef Short Ribs Prime rib cooked for 7 hours, topped with the reduction of its cooking juice, served with mashed potatoes and vegetables	52
Western Angus Beef Striploin (12 oz) Forest sauce, served with fries and vegetables	58
Elk Medallion Steak from Northfork Farm (Mirabel) Topped with raspberry sauce, served with mashed potatoes and vegetables	60

FOR THE KIDS

(12 years old and younger)

Penne tomato sauce, rosée sauce or butter
Half a Black Cod fillet served with Purée and vegetables
3 Chicken fillets served with fries
1 Rabbit and apple sausage served with fries and vegetables

(Does not include drinks and dessert)