



## Entrées

<b>Potage chaud du moment</b>	<b>10</b>
<b>Poutine Classique du QG</b>	<b>14</b>
<b>Escargots</b> Sauce crème à la fleur d'ail du Québec, servi avec feuilleté	<b>16</b>
<b>Cuisses de grenouilles</b> Les cuisses de six grenouilles grillées au beurre et à la fleur d'ail du Québec	<b>18</b>
<b>Carpaccio de Betterave au Chèvre émietté</b> Garni de Mâche, de Framboises, de Pacanes caramélisées au miel, Chèvre émietté et nappé de sa vinaigrette maison à la framboise	<b>19</b>
<b>Calmars farcis à l'Italienne</b> Farci d'une salsa citronnée de poivron rouge, câpres, ail du Québec, menthe fraîche, noisettes et anchois, servie sur un lit de tomates fraîches	<b>20</b>
<b>Gravlax de truite maison</b> Servi avec sa mousseline de crème fraîche citron et aneth et ses croûtons	<b>20</b>
<b>Tartare de bœuf (1 oz)</b> Persil, échalotes, cornichons, câpres, sauce anglaise et tabasco	<b>22</b>
<b>Carpaccio de Wapiti des Appalaches</b> Flocons de parmesan, sel de mer et huile de truffe et champignons marinés	<b>22</b>
<b>Plateau mixte de charcuteries et fromages</b> Prosciutto, Calabrese doux, saucisson épicié et rillettes de canard ainsi que 5 fromages fins du Québec, servi avec croûtons, cornichons, chutney de figues et piments cloche marinés	<b>27</b>
<b>Manchons de canard nappés de leur sauce sucrée salée et légèrement épicée</b> Laque à base de sauce soya et sirop d'érable, gingembre, thym et romarin, ail et tabasco	<b>(1) 14 (8) 25 (12) 36</b>

## Salades

<b>Salade de tomates</b> Ajoutez de la mozzarella de bufflonne pour Nappée d'huile d'olive, fleur de sel, réduction de balsamique et basilic frais	<b>15</b> <b>8</b>
<b>Salade QG</b> Laitue arcadienne, tomates cerises, concombres, graines de tournesol semi salées, juliennes de betteraves et vinaigrette crémeuse à l'érable	<b>Petite 12 Grande 17</b>
<b>Salade de roquette et canneberges</b> Roquette fraîche du Québec, canneberges séchées, flocons de parmesan, graines de citrouille caramélisées, oignon rouge et sa vinaigrette balsamique aux agrumes et moutarde	<b>Petite 15 Grande 18</b>
<b>Salade César</b> Cœur de romaine, bacon, flocons de parmesan, croûtons et fleur d'ail du Québec	<b>Petite 15 Grande 21</b>
<b>Salade d'épinard au chèvre et aux noix</b> Épinards et radicchio, pomme verte en julienne, betteraves en julienne, chèvre émietté, pacanes caramélisées au miel et vinaigrette maison à la framboise	<b>Petite 16 Grande 25</b>
<b>Transformez votre salade en repas et ajoutez :</b>	
<b>Gravlax de truite maison</b> <b>14</b> <b>Cuisse de canard confite</b> <b>20</b>	
<b>Poitrine de poulet</b> <b>14</b> <b>2 Saucisses de Lapin</b> <b>20</b>	
<b>5 Crevettes</b> <b>16</b> <b>5 Pétoncles</b> <b>20</b>	

## Plats

<b>Poutine du QG</b> Frites panées et croustillantes, sauce maison, fromage en grains et viande fumée de porclet de lait des Fermes Gaspior	<b>21</b>
<b>Wrap grillé à la Viande Fumée de Porcelet de lait</b> Tortillas à l'huile d'olive, viande fumée de porclet de lait des Fermes Gaspior, provolone, salade de chou crémeuse à l'érable et laitue romaine, servi avec salade QG et frites	<b>24</b>
<b>Burger de Bison du Québec</b> Dans un pain brioché : 5,5 oz de galette de bison, provolone, tomate, laitue arcadienne et mayonnaise chipotle, servi avec salade QG et frites	<b>25</b>
<b>Pâtes façon végane</b> Penne aux légumes croquants, pesto, fleur d'ail du Québec, champignons et huile d'olive	<b>25</b>
<b>Moules et frites à la QG (2 lbs.)</b> Sauce Marinara à l'ail du QG	<b>31</b>
<b>Filet de Porc du Québec mariné à la moutarde</b> Grillé et nappé d'une compotée pomme et oignon à la moutarde de Dijon et servi avec frites et légumes grillés	<b>33</b>
<b>Saucisses de Lapin à la Pomme et aux Fines Herbes</b> Servi avec purée et légumes grillés	<b>33</b>
<b>Demi Jarret de porclet de lait des Fermes Gaspior (520 gr.)</b> Nappé d'une sauce BBQ maison, servi avec frites et salade QG	<b>34</b>
<b>Ravioli aux 5 fromages et effiloché de Canard du Lac Brome</b> Sauce crème au vin fortifié du Québec et garni de haricots verts, de flocons de parmesan et d'un effiloché de canard	<b>35</b>
<b>Pavé de Boudin Noir à l'oignon (200 gr.)</b> Nappé d'une compotée pomme et oignon et servi avec purée et légumes grillés	<b>35</b>
<b>Cuisse de Canard du Québec confite (Hudson Bay Co.)</b> Sauce aux bleuets, servie avec purée et légumes grillés	<b>36</b>
<b>Filet de Doré du Québec</b> Grillé et nappé de sa sauce vierge, servi avec purée et légumes grillés	<b>39</b>
<b>Tartare de Ithon Yellowfine</b> Vinaigrette sésame aux notes asiatiques, coriandre, lime et pomme verte, servi avec frites et croûtons	<b>40</b>
<b>Tartare de Bison de l'Alberta</b> Vinaigrette aux deux moutardes, persil, échalotes, cornichons, câpres et noisettes, servi avec frites et croûtons	<b>42</b>
<b>Short Rib de Bœuf de l'Ouest</b> Côte de bœuf braisée, nappée de sa sauce maison, servi avec purée et légumes grillés	<b>48</b>
<b>Plat de la mer</b> Crevettes et pétoncles, dans une sauce bisque au pastis et servi avec purée, légumes grillés	<b>48</b>
<b>Bavette de Veau du Québec des Fermes Famille Fontaine (8 oz)</b> Accompagnée d'une sauce au vin rouge et foie gras et servi avec frites et légumes grillés	<b>50</b>
<b>Contre-filet coupe New-York de Bœuf Angus de l'Ouest (12 oz)</b> Sauce au vin rouge et foie gras, servi avec frites et légumes grillés	<b>58</b>
<b>Médailon de Wapiti du Québec de la Ferme Northfork à Mirabel (10 oz)</b> Taillé en lanières et disposé en éventail, nappé de sa sauce aux framboises et servi avec purée et légumes grillés	<b>60</b>

## Menu Pour Enfants 12

(12 ans et moins)  
(Breuvage et dessert non inclus)

Penne sauce tomate, rosée ou au beurre  
Demi filet de Doré du Québec, purée et légumes  
3 Filets de Poulet et frites  
Demi Wrap de porclet fumé et frites

## Starters

<b>Hot Soup</b>	<b>10</b>
<b>Classic QG poutine</b>	<b>14</b>
<b>Escargots</b> Québec garlic blossom cream sauce, served with puff pastry	<b>16</b>
<b>Grilled garlic Frog Legs</b> The legs of six frogs grilled in a Québec garlic blossom butter	<b>18</b>
<b>Crumbled Goat Cheese Beet Carpaccio</b> Garnished with lamb's lettuce, raspberries, pecans caramelized with honey, crumbled goat cheese, and coated with our house raspberry dressing	<b>19</b>
<b>Italian Stuffed Calamari</b> Stuffed with a lemony salsa made of red bell peppers, capers, Québec grown garlic, fresh mint, hazelnuts, and anchovies, served on a bed of fresh tomatoes	<b>20</b>
<b>Homemade Trout Gravlax</b> Served with dill and lemon-flavored crème fraîche mousse and croutons	<b>20</b>
<b>Beef Tartare (1 oz)</b> Parsley, shallots, pickles, capers, Worcestershire sauce and tabasco.	<b>22</b>
<b>Appalachian Elk Carpaccio</b> Parmesan flakes, Guérande salt, truffle oil and marinated wild mushrooms	<b>22</b>
<b>Mixed Cured Meats and Cheese platter</b> Prosciutto, mild Calabrese, spicy dry sausage, and duck rillettes with 5 fine cheeses from Québec served with croutons, pickles, fig chutney and marinated bell peppers	<b>27</b>
<b>Duck Sleeves topped with a Sweet and Sour and lightly spiced Sauce</b> Basted with a mix of soya sauce, maple sirop, ginger, thyme, rosemary, garlic, and Tabasco	<b>(1) 14 (8) 25 (12) 36</b>

## Salads

<b>Tomato Salad</b> Add some buffalo mozzarella for Topped with Olive oil, fleur de sel, balsamic reduction and fresh basil	<b>15</b> <b>8</b>
<b>QG Salad</b> Arcadian salad, cherry tomatoes, cucumbers, semi salted sunflower seeds, beet julienne, and creamy maple dressing	<b>Small 12 Large 17</b>
<b>Arugula and Cranberry Salad</b> Fresh Québec arugula, dried cranberries, parmesan flakes, caramelized pumpkin seeds, red onion with balsamic citrus and mustard vinaigrette	<b>Small 15 Large 18</b>
<b>Caesar Salad</b> Heart of romaine, bacon, flaked parmesan, croutons, and Québec garlic blossom	<b>Small 15 Large 21</b>
<b>Spinach Salad with Goat Cheese and Nuts</b> Spinach and radicchio, green apple julienne, beet julienne, crumbled goat cheese, and pecans caramelized with honey and our house raspberry dressing	<b>Small 16 Large 25</b>
<b>Transform your salad and add:</b>	
<b>Homemade trout gravlax</b> <b>14</b> <b>Duck leg confit</b> <b>20</b>	
<b>Chicken breast</b> <b>14</b> <b>Two Game Sausages</b> <b>20</b>	
<b>5 Shrimps</b> <b>16</b> <b>5 Scallops</b> <b>20</b>	

## Main Courses

<b>QG Poutine</b> Crunchy breaded fries, house gravy, curd cheese and milk fed piglet smoke meat from Gaspior Farms	<b>21</b>
<b>Grilled Piglet Smoke Meat Wrap</b> Olive oil tortillas, piglet smoke meat from Gaspior Farms, Provolone, creamy coleslaw with maple sirop and romaine lettuce, served with QG salad and fries	<b>24</b>
<b>Quebec Bison Burger</b> In a brioche bread: 5.5 oz of bison patty, melted provolone cheese, tomato, lettuce and chipotle mayonnaise, served with a QG salad and fries	<b>25</b>
<b>Vegan Pasta</b> Penne, crisp vegetables, mushrooms, Québec garlic blossom, pesto, and olive oil	<b>25</b>
<b>Mussels and Fries (2 lbs.)</b> With QG's garlic Marinara Sauce	<b>31</b>
<b>Québec marinated Pork Tenderloin</b> Grilled and topped with a Dijon mustard apple and onion compote and served with fries and grilled vegetables	<b>33</b>
<b>Rabbit Herbs and Apple Sausages</b> Served with purée and grilled vegetables	<b>33</b>
<b>Milk fed piglet half hind shank from Gaspior Farms (520 gr.)</b> Topped with homemade BBQ sauce, served with fries and QG salad	<b>34</b>
<b>5 Cheese Raviolis and pulled Lac Brome Duck</b> With a fortified Québec wine cream sauce, green beans and pulled Lac Brome duck	<b>35</b>
<b>Slab of onion Blood Sausage (200 gr.)</b> Topped with an apple and onion compote and served with purée and grilled vegetables	<b>35</b>
<b>Québec Duck Leg Confit (Hudson Bay co.)</b> Blueberry sauce, served with grilled vegetables and purée	<b>36</b>
<b>Québec Walleye Filet</b> Grilled and topped with a virgin sauce, served with purée and grilled vegetables	<b>39</b>
<b>Yellowfinluna Tartare</b> Sesame vinaigrette with an Asian twist, sesame seeds, coriander, lime, green apple, served with fries and croutons	<b>40</b>
<b>Alberta Bison Tartare</b> Two mustards vinaigrette, parsley, shallots, pickles, capers, hazelnuts, Sriracha and Worcestershire sauce, served with fries and croutons	<b>42</b>
<b>Western Beef Short Rib</b> Braised rib roast with homemade sauce served with grilled vegetables and purée	<b>48</b>
<b>Seafood plate</b> Shrimp and scallops in a pastis bisque sauce served with grilled vegetables and purée	<b>48</b>
<b>Québec Veal Shank Steak from Fontaine Family Farms (8 oz)</b> Served with a red wine and foie gras sauce, fries, and grilled vegetables	<b>50</b>
<b>Angus Western Beef New York cut Strip Loin (12 oz)</b> Served with a red wine and foie gras sauce, fries, and grilled vegetables	<b>58</b>
<b>Quebec Elk Medallion Steak from Northfork Farm in Mirabel (10 oz)</b> Cut in strips and fanned out, topped with raspberry sauce, served with purée, and roasted vegetables	<b>60</b>

## Kids Menu 12

(12 years old and younger)  
(Does not include drinks and dessert)

Penne tomato sauce, rosée sauce or butter  
Half a Québec Walleye fillet, with purée and vegetables  
3 Chicken fillets and fries  
Half milk fed piglet smoke meat Wrap and fries

Taxes et service en sus. Une redevance correspondant à 5% du prix indiqué sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.  
Taxes and gratuity not included. A royalty equivalent to 5% of the listed price will be added to your invoice. This royalty corresponds to the percentage of the contribution determined by the Tremblant Resort Association.