

ENTRÉES

Potage chaud du moment	10
Poutine Classique du Q.G.	14
Escargots Sauce crème à la fleur d'ail du Québec, servi avec feuilleté	16
Cuisses de grenouilles Les cuisses de six grenouilles grillées au beurre et à la fleur d'ail du Québec	18
Calmars panés et légèrement épicés Accompagnés d'une mayonnaise épicée et de salade	19
Tartare de lentilles, courge butternut et humus au poivron rouge (6oz) 19	19
Huile de sésame, jus de citron, cumin, curry doux, moutarde, tahini, graines de sésame grillées et basilic frais	
Tartare de betteraves, pomme verte et parmesan (6 oz) 19	19
Garni d'échalote française, tabasco, noix de Grenoble et sa vinaigrette maison	
Gravlax de truite maison	20
Servi avec sa mousseline de crème fraîche citron et aneth et ses croûtons	
Carpaccio de Wapiti des Appalaches	22
Flocons de parmesan, sel de mer et huile de truffe et champignons marinés	
Plateau mixte de charcuteries et fromages	27
Prosciutto, Calabrese doux, saucisson épicé et rillettes de canard ainsi que 3 fromages fins du Québec, servi avec croûtons, cornichons, chutney de figues et piments cloche marinés	
Manchons de canard nappés de leur sauce sucrée salée et légèrement épicée	
Laque à base de sauce soya et sirop d'érable, gingembre, thym et romarin, ail et tabasco	
(4) 16 (8) 30 (12) 44	

SALADES

Salade de tomates	12
Ajoutez de la mozzarella de bufflonne pour	8
Nappée d'huile d'olive, fleur de sel, réduction de balsamique et basilic frais	
Salade QG	Petite 11 Grande 17
Laitue arcadienne, tomates cerises, concombres, graines de tournesol semi-salées, juliennes de betteraves et vinaigrette crémeuse à l'érable	
Salade de roquette et canneberges	Petite 13 Grande 18
Roquette fraîche du Québec, canneberges séchées, flocons de parmesan, graines de citrouille caramélisées, oignon rouge et sa vinaigrette balsamique aux agrumes et moutarde	
Salade de pâtes	Petite 14 Grande 19
Farfalles, olives vertes, oignon rouge, céleri, poivron rouge et sa vinaigrette à base de mayonnaise maison	
Salade César	Petite 14 Grande 19
Cœur de romaine, bacon, flocons de parmesan, croûtons et fleur d'ail du Québec	

Transformez votre salade en repas :

Gravlax de truite maison	12	Cuisse de canard confite	14
Poitrine de poulet	13	Deux saucisses de Cerf	15
5 Crevettes	14	Filet de doré du Québec	17

PLATS

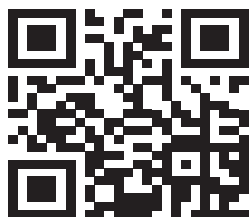
Poutine du Q.G. Frites pannées et croustillantes, sauce maison, fromage en grains et effiloché de canard	20
Wrap au poulet croustillant Tortillas à l'huile d'olive, filets de poulet panés, Emmental canadien, concombre, tomate, laitue romaine et sa vinaigrette ranch maison, servi avec salade QG et frites	22
Burger de Bison du Québec Dans un pain brioché : Emmental canadien, tomate, laitue arcadienne et mayonnaise chipotle, servi avec salade QG et frites	24
Pâtes façon végan Penne aux légumes croquants, pesto, fleur d'ail du Québec, champignons et huile d'olive	24
Raviolis aux 3 fromages et effiloché de Canard du Lac Brome Sauce crème au vin fortifié du Québec et garni de haricots verts, de flocons de parmesan et d'un effiloché de canard	27
Moules et frites à la Q.G. (2 lbs) Sauce Marinara à l'ail du Qg	31
Saucisses de Cerf aux Champignons Sauvages du Québec Servi avec frites et salade QG	32
Cuisse de Canard du Québec confite (Hudson Bay Co.) Sauce aux bleuets, servie avec purée et légumes grillés	33
Filet de Porc du Québec mariné à la moutarde Grillé et nappé d'une compotée pomme et oignon à la moutarde de Dijon et servi avec frites et légumes grillés	33
Pavé de Boudin Noir de Montréal à l'oignon (200 gr) Nappé d'une compotée pomme et oignon et servi avec purée et légumes grillés	34
Filet de Doré du Québec Grillé et nappé de sa sauce vierge, servi avec purée et légumes grillés	36
Tartare de Truite arc-en-ciel du Québec Yogourt grec, câpre, échalote, coriandre, jus de lime et orange, servi avec frites et croûtons	38
Tartare de Bison de l'Alberta Vinaigrette aux deux moutardes, persil, échalotes, cornichons, câpres et noisettes, servi avec frites et croûtons	40
Short Rib de Bœuf de l'Ouest Côte de bœuf braisée nappée de sa sauce maison, servi avec purée et légumes grillés	44
Plat de la mer Crevettes et pétoncles, dans une sauce bisque au pastis et servi avec purée, légumes grillés et son coquillage	48
Bavette de Bœuf Angus de l'Ouest 8^{oz} Mariné au vin rouge, thym et échalote accompagné d'une sauce au vin rouge et servi avec frites et légumes grillés	50
Contre-filet coupe New-York de Bœuf Angus de l'Ouest 12^{oz}	58
Sauce au vin rouge, servi avec frites et légumes grillés	
Médailon de Wapiti du Québec 10 oz (Ferme Northfork, Mirabelle)	60
Taillé en lanières et disposé en éventail, nappé de sa sauce aux framboises et servi avec purée et légumes grillés	
Plat du jour (Informez-vous auprès de votre serveur)	Prix du marché

Menu Pour Enfants

(12 ans et moins)

Pennes sauce tomate, rosée ou au beurre
 Demi-filet de Doré du Québec, purée et légumes
 3 Filets de Poulet et frites
 Demi-Wrap au Poulet croustillant et frites

(Breuvage et dessert non-inclus)



STARTERS

Hot Soup of the moment	10
Classic Q.G. poutine	14
Escargots Québec garlic blossom cream sauce, served with puff pastry	16
Grilled garlic Frog Legs The legs of six frogs grilled in a Québec garlic blossom butter	18
Fried Calamari breaded and lightly seasoned Served with a homemade cocktail sauce and salad	19
Lentil Tartare, Butternut Squash and red bell pepper Humus (6oz)	19
Sesame oil, lemon juice, cumin, mild curry, mustard, tahini, roasted sesame seeds and fresh basil	
Beet Tartare, Green Apple and Parmesan Garnished with French shallots, tabasco, walnuts and a house dressing	(6oz) 19
Homemade Trout Gravlax Served with dill and lemon-flavored crème fraîche mousse and croutons	20
Appalachian Elk Carpaccio Parmesan flakes, Guérande salt, truffle oil and marinated wild mushrooms	22
Mixed Cured Meats and Cheese platter Prosciutto, mild Calabrese, spicy dry sausage and duck rillettes, with 3 fine cheeses from Québec served with croutons, pickles, fig chutney and marinated bell peppers	27
Duck Sleeves topped with a Sweet and Sour and lightly spiced Sauce Basted with a mix of soya sauce, maple sirop, ginger, thyme, rosemary, garlic and tabasco	(4) 16 (8) 30 (12) 44

OUR SALADS

Tomatoe Salad	12
Add some buffalo mozzarella for Topped with Olive oil, fleur de sel, balsamic reduction and fresh basilic	8
QG Salad	Small 11 Large 17
Arcadian salad, cherry tomatoes, cucumbers, semi salted sunflower seeds, beet julienne and creamy maple dressing	
Arugula and Cranberrie Salad	Small 13 Large 18
Fresh Québec arugula, dried cranberries, parmesan flakes, caramelized pumpkin seeds, red onion with balsamic citrus and mustard vinaigrette	
Pasta Salad	Small 14 Large 19
Farfalles, green olives, red onion, celery, red bell pepper and house mayonnaise dressing	
Cesar Salad	Small 15 Large 20
Heart of romaine, maple bacon, parmesan, croutons and Québec garlic blossom	

Transform your salad and add:

Homemade trout gravlax	12	Duck leg confit	14
Chicken breast	13	Two Deer Sausages	15
5 Shrimps	14	Québec Walleye filet	17

MAIN COURSES

Q.G. Poutine Crunchy breaded fries, house gravy, curd cheese and pulled duck	20
Crunchy Chicken Wrap Olive oil tortillas, breaded chicken fillets, Canadien Emmental cheese, cucumber, tomato, romaine lettuce and its house ranch dressing, served with a Q.G. salad and fries	22
Quebec Bison Burger In a brioche bread: Canadian Emmental cheese, tomato, lettuce and chipotle mayonnaise, served with a QG salad and fries	24
Vegan Pasta Penne, crisp vegetables, mushrooms, Québec garlic blossom, pesto and olive oil	24
3 Cheese Raviolis and pulled Lac Brome Duck With a fortified Québec wine cream sauce, green beans and pulled Lac Brome duck	27
Mussels and Fries (2 lbs.) With Q.G.'s garlic Marinara Sauce	31
Québec wild Mushroom Deer Sausages Served with fries and a QG salad	32
Québec Duck Leg Confit (Hudson Bay co.) Blueberry sauce, served with grilled vegetables and purée	33
Québec marinated Pork Tenderloin Grilled and topped with a Dijon mustard apple and onion compote and served with fries and grilled vegetables	33
Slab of onion Blood Sausage from Montreal (200 gr) Topped with an apple and onion compote and served with purée and grilled vegetables	34
Québec Walleye Filet Grilled and topped with a virgin sauce, served with purée and grilled vegetables	36
Québec Rainbow Trout Tartare Greek yogurt, capers, shallots, coriander, lime and orange juice, served with fries and croutons	38
Alberta Bison Tartare Two mustards vinaigrette, parsley, shallots, pickles, capers and hazelnuts served with fries	40
Western Beef Short Rib Braised rib roast with homemade sauce served with grilled vegetables and purée	44
Seafood plate Shrimp and scallops in a pastis bisque sauce served with grilled vegetables and purée	48
8oz Angus Western Beef Flank Steak Marinated in red wine, thyme and shallots and served with a red wine sauce, fries and grilled vegetables	50
12oz Angus Western Beef New-York cut Strip Loin Served with a red wine sauce, fries and grilled vegetables	58
10 oz Quebec Elk Medallion Steak (Northfork Farm, Mirabelle) Cut in strips and fanned out, topped with raspberry sauce and served with purée and roasted vegetables	60
Dish of the moment (Please ask your waiter)	Market's price

Kids Menu 12

(12 years old and younger)

Penne tomato sauce, rosée sauce or butter
Half a Québec Walleye fillet, with purée and vegetables
3 Chicken fillets and fries
Half a crunchy chicken wrap and fries

(Does not include drinks and desserts)