



Entrées

Soupe froide	8\$
Potage chaud du moment	9\$
Poutine classique	9\$
Terrine de lapin Accompagné d'une compotée d'oignons et de croûtons	12\$
Escargots Sauce crème à la fleur d'ail du Québec, servi avec feuilleté	12\$
Carpaccio de betteraves Pommes vertes, mousseline maison et pacanes caramélisées	13\$
Calmars panés Accompagnés d'une sauce cocktail et de salade	15\$
Poutine Q.G.	15\$
Gravlax de truite maison Servi avec sa mousseline de crème fraîche et croûtons	16\$
Carpaccio de Wapiti Flocons de parmesan, sel de mer et huile de truffe	18\$
Plateau de charcuteries et fromages du Québec Servi avec croûtons, figues et raisins frais	20\$

Nos salades

Salade QG	Petite 9\$	Grande 13\$
Laitue arcadienne, tomates cerises, concombres, graines de tournesol semi-salées, juliennes de betteraves et vinaigrette crémeuse à l'érable		
Salade de roquette et raisins	Petite 11\$	Grande 14\$
Roquette fraîche du Québec, raisins rouge, feta en dés, graines de citrouille caramélisées et sa vinaigrette balsamique aux agrumes et moutarde.		
Salade César	Petite 12\$	Grande 15\$
Cœur de romaine, bacon à l'érable, parmesan, croûtons et fleur d'ail du Québec		
Salade de tomates	11\$	Ajoutez de la mozzarella de bufflonne pour 8\$ Nappée d'huile d'olive, fleur de sel, réduction de balsamique et basilic frais
Salade de Quinoa	Petite 10\$	Grande 13\$
Huile d'olive, jus de citron, mini-poivrons marinés, coriandre et oignon rouge.		
Transformez votre salade en repas :		
Gravlax de truite maison	10\$	
Cuisse de canard confite	12\$	
Poitrine de poulet	12\$	
4 Crevettes	12\$	
Filet de morue poché	14\$	

Enfants 10\$

Pennes sauce tomate, rosée ou au beurre
Demi-filet de morue, purée et légumes
3 filets de poulet et frites
Saucisse de gibier, frites et légumes

Plats

Sandwich QG Servi avec frites	18\$
Pâtes façon végétarienne Légumes croquants, pesto, fleur d'ail du Québec, champignons et huiles d'olive	22\$
Ravioli aux 3 fromages et effiloché de Sanglier de la ferme Boivin Sauce crème au Caribou (alcool) et garni de roquette fraîche	25\$
Burger de cerf Emmental canadien et mayonnaise chipotle, servi avec laitue arcadienne et frites	19\$
Saucisses de gibier des Bûcherons de Mont-Laurier Servi avec frites et laitue arcadienne	28\$
Cuisse de canard confite Sauce aux bleuets, servi avec purée et légumes grillés	28\$
Jarret de porcelet de lait des Fermes Gaspor Nappé d'une sauce BBQ maison, servi avec frites et salade	28\$
Tomahawk de porc Nagano Servi avec salsa de tomates fraîches et frites	28\$
Moules et frites (1 lbs) 19\$ (2 lbs) 28\$ Marinière à la bière Q.G. ou Crémeuse au cari	
Filet de morue poché à l'eau d'érable Sauce vierge, servi avec purée et légumes grillés	30\$
Plat de la mer Crevettes et pétoncles, dans une sauce bisque au pastis et servis avec purée, légumes grillés et son coquillage	42\$
Contrefilet de bœuf Angus 12oz Servi avec frites et légumes grillés	39\$
Médailon de Cerf des Appalaches 8oz Sauce au whisky, servi avec frites et légumes croquants	42\$
Tartare de truite Yogourt, coriandre fraîche, jus de citron et servi avec frites	30\$
Tartare de bison Vinaigrette aux deux moutardes, persil, échalotes, cornichon, câpres, noisettes et poivre vert, servi avec frites	32\$
Short Rib Côte de bœuf braisée nappée de sa sauce maison, servi avec purée et légumes grillés	36\$
Plat du jour (Informez-vous auprès de votre serveur)	

Extras

Sauce au whisky	5\$
Flocons de parmesan	4\$
Bacon à l'érable	4\$
Légumes grillés	6\$

Dessert

Mousse au chocolat noir et graham	9\$
Gâteau au fromage et caramel au beurre salé	9\$
Crème brûlée à l'érable	9\$
Coupe de fruits frais	9\$
Glace à la vanille ou sorbet	3\$



Starters

Cold soup	8\$
Hot soup of the day	9\$
Classic Poutine	9\$
Rabbit terrine Served with stewed onions and croutons	12\$
Escargots Quebec garlic blossom cream sauce, served with puff pastry	12\$
Beet Carpaccio Green apples, homemade mousseline and caramelized pecans	13\$
Fried Calamari Served with cocktail sauce and salad	15\$
Q.G. Poutine	15\$
Homemade trout gravlax Served with fresh cream mousseline and croutons	16\$
Elk carpaccio Parmesan, sea salt and truffle oil.	18\$
Cured meat platter and Quebec cheese Served with croutons, figs and fresh raisins	20\$

Our salads

QG Salad	Small 9\$	Large 13\$
Arcadian salad, cherry tomatoes, cucumbers, maple syrup caramelized pecans, beet julienne and creamy maple dressing		
Arugula and grape salad	Small 11\$	Large 14\$
Fresh Québec arugula, red grapes, diced feta, caramelized pumpkin seeds with balsamic, citrus and mustard vinaigrette.		
Cesar Salad	Small 11\$	Large 15\$
Heart of romaine, maple bacon jowl, parmesan, croutons and Quebec garlic blossom		
Tomatoe salad	11\$	Add some buffalo mozzarella for 8\$
Topped with Caméline oil, fleur de sel, balsamic reduction and fresh basilic		
Quinoa salad	Small 10\$	Large 13\$
Olive oil, lemon juice, marinated mini sweet bell peppers, coriander and red onion.		
Transform your salad into a meal:		
Homemade trout gravlax	10\$	
Duck leg confit	12\$	
Chicken breast	12\$	
4 Shrimp	12\$	
Poached cod fillet	14\$	

Kids 10\$

Penne tomato or rosée sauce or butter
 Half cod fillet, with purée and vegetables
 3 chicken fillets and fries
 Game sausage, fries and vegetables

Main courses

QG Sandwich Served with fries	18\$
Vegetarian Pasta Crispy vegetables, pesto, Quebec garlic blossom, mushrooms and olive oil	22\$
3 cheese Ravioli with pulled boar from the Boivin farm Caribou (alcohol) cream sauce and garnished with fresh arugula	25\$
Deer burger Canadian emmental cheese and chipotle mayonnaise, served with arcadian salad and fries	19\$
Saucisses de gibier des Bûcherons de Mont-Laurier Servi avec frites et laitue arcadienne	28\$
Duck leg confit Blueberry sauce, served with purée and grilled vegetables	28\$
Milkfed piglet hindshank of Gaspor Farms Topped with homemade BBQ sauce, served with fries and salad	28\$
Nagano pork Tomahawk Served with fresh tomatoes salsa and fries	28\$
Mussels and fries	(1 lbs) 19\$ (2 lbs) 28\$
Marinière Q.G. or creamy curi	
Cod fillet poached in maple sap Olive oil sauce, served with purée and grilled vegetables	30\$
Seafood plate Shrimp and scallop, in a pastis bisque sauce served on the shell with purée and grilled vegetables	42\$
Angus beef Sirloin 12oz Served with fries and grilled vegetables	39\$
Appalachian deer medallion 8oz Whisky sauce, served with fries and crunchy vegetables	42\$
Trout tartare Yogurt, fresh coriander, citrus juice, Salicornia and taro chips, served with fries	30\$
Bison tartare Two mustards vinaigrette, parsley, shallots, pickles, capers, hazelnuts and green pepper, served with fries	32\$
Short Rib Beef rib, braised and topped with its homemade sauce, served with purée and grilled vegetables	36\$
Dish of the moment (Please ask your waiter)	

Extra

Whisky sauce	5\$
Parmesan flakes	4\$
Maple bacon	4\$
Grilled vegetables	6\$

Dessert

Dark chocolate mousse and graham	9\$
Cheesecake with salted butter caramel	9\$
Maple crème brûlée	9\$
Fresh fruit cup	9\$
Vanilla ice cream or sorbet	3\$