



Menu



### Entrées

Potage chaud du moment	9\$
Poutine Classique du Qg	10\$
Escargots Sauce crème à la fleur d'ail du Québec, servi avec feuilleté	12\$
Poêlé de champignons sauvages Extra 2 pétoncles	15\$ 10\$
Calmars panés Accompagnés d'une sauce cocktail et de salade	15\$
Cuisses de grenouilles Les cuisses de six grenouilles grillées au beurre et à la fleur d'ail du Québec servies sur un lit de salade arcadienne.	15\$
Gravlax de truite maison Servi avec sa mousseline de crème fraîche citron et aneth et ses croûtons	17\$
Carpaccio de Wapiti Flocons de parmesan, sel de mer et huile de truffe	19\$
Plateau de charcuteries Servi avec croûtons, cornichons, chutney de figues et piments cloches marinés	20\$

### Nos salades

<b>Salade QG</b>	Petite 9\$	Grande 14\$
Laitue arcadienne, tomates cerises, concombres, graines de tournesol semi-salées, juliennes de betteraves et vinaigrette crémeuse à l'érable		
<b>Salade de roquette et raisins</b>	Petite 11\$	Grande 16\$
Roquette fraîche du Québec, raisins rouge, feta en dés, graines de citrouille caramélisées et sa vinaigrette balsamique aux agrumes et moutarde.		
<b>Salade césar</b>	Petite 12\$	Grande 17\$
Cœur de romaine, bacon à l'érable, parmesan, croûtons et fleur d'ail du Québec		
<b>Transformez votre salade en repas :</b>		
2 pétoncles	10\$	
Gravlax de truite maison	12\$	
Cuisse de canard confite	12\$	
5 Crevettes	12\$	
Filet de lotte poché	12\$	
Poitrine de poulet	12\$	

### Menu pour enfants 10\$

(Brevage et dessert non-inclus)

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

### Plats

<b>Burger de 3 gibiers (sanglier, canard et cerf)</b> Emmental canadien, tomate, laitue arcadienne et mayonnaise chipotle, servi avec salade QG et frites	20\$
<b>Pâtes façon végane</b> Penne aux légumes croquants, pesto, fleur d'ail du Québec, champignons et huiles d'olive	22\$
<b>Ravioli aux 3 fromages et effiloché de Sanglier de la ferme Boivin</b> Sauce crème au Caribou (alcool) et garni de haricots verts et de roquette fraîche	25\$
<b>Saucisses de gibier des Bûcherons de Mont-Laurier</b> Servi avec frites et salade QG	28\$
<b>Cuisse de canard confite</b> Sauce aux bleuets, servi avec purée et légumes grillés	28\$
<b>Jarret de porcelet de lait des Fermes Gaspor</b> Nappé d'une sauce BBQ maison, servi avec frites et salade QG	28\$
<b>Tomahawk de porc Nagano</b> Servi avec salsa de tomates fraîches, salade QG et frites	30\$
<b>Filet de lotte poché à l'eau d'érable</b> Sauce vierge aux tomates séchées et fleur d'ail du Québec, servi avec purée et légumes grillés	30\$
<b>Tartare de thon</b> Vinaigrette sésame aux notes asiatiques, coriandre, lime et pomme verte.	33\$
<b>Tartare de bison</b> Vinaigrette aux deux moutardes, persil, échalotes, cornichon, câpres et noisettes, servi avec frites	35\$
<b>Jarret d'agneau</b> Jarret d'agneau braisé nappé de sa sauce maison, servi avec purée et légumes grillés	37\$
<b>Short Rib</b> Côte de bœuf braisée nappée de sa sauce maison, servie avec purée et légumes grillés	38\$
<b>Râble de Lapin</b> Farci au foie gras et à la pomme verte et servi avec purée et légumes grillés	40\$
<b>Plat de la mer</b> Crevettes et pétoncles, dans une sauce bisque au pastis et servis avec purée, légumes grillés et son coquillage	43\$
<b>Contrefilet de bœuf Angus 12oz</b> Sauce au whisky, servi avec frites et légumes grillés	44\$
<b>Médaille de Bison 8oz</b> Sauce au whisky, servi avec frites et légumes grillés	46\$
<b>Plat du jour</b> (Informez-vous auprès de votre serveur)	Prix du marché

### Extras

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

### Dessert

Plateau de 4 fromages fins du Québec	22\$
Mousse au chocolat noir et Graham	9\$
Gâteau pomme et caramel style crumble	9\$
Crème brûlée à l'érable	9\$
Extra glace à la vanille	3\$



Menu

Starters

<b>Hot Soup</b> Butternut squash with its garnish	9 \$
<b>Classic QG poutine</b>	10\$
<b>Escargots</b> Québec garlic blossom cream sauce, served with puff pastry	12 \$
<b>Sautéed wild mushrooms</b> Add 2 scallops for 10\$	15 \$
<b>Fried Calamari</b> Served with a homemade chic choc tomato sauce and salad	15 \$
<b>Grilled garlic Frog Legs</b> The legs of six frogs grilled in a Québec garlic blossom butter and served on a bed of lettuce	15\$
<b>Homemade trout gravlax</b> Served with dill and lemon-flavored crème fraiche mousse and croutons	17 \$
<b>Elk Carpaccio</b> Parmesan flakes, Guérande salt and truffle oil	19 \$
<b>Cured meat platter</b> Served with croutons, pickles, fig chutney and marinated bell peppers	20 \$

Our salads

<b>QG salad</b> Arcadian salad, cherry tomatoes, cucumbers, semi salted sunflower seeds, beet julienne and creamy maple dressing	Small 9 \$	Large 14 \$
<b>Arugula and grape salad</b> Fresh Québec arugula, red grapes, diced feta, caramelized pumpkin seeds with balsamic citrus and mustard vinaigrette.	Small 11\$	Large 16\$
<b>Cesar salad</b> Heart of romaine, maple bacon, parmesan, croutons and Québec garlic blossom	Small 12 \$	Large 17 \$
<b>Transform your salad into a meal:</b>		
2 Scallops	10\$	
Homemade trout gravlax	12\$	
Duck leg confit	12\$	
5 Shrimps	12\$	
Monkfish poached filet	12\$	
Chicken breast	12\$	

Kids menu 10\$

(Does not include drinks and desserts)  
 Penne tomato sauce, rosée sauce or butter  
 Half Monkfish fillet, with purée and vegetables  
 3 chicken fillets and fries  
 Today's game sausage, fries and vegetables

Main courses

<b>3 Game Burger (Boar, Duck, Deer)</b> Canadian Emmental cheese and chipotle mayonnaise, tomato, Arcadian salad, served with QG salad and fries	20\$
<b>Vegan Pasta</b> Penne, crisp vegetables, mushrooms, Québec garlic blossom and pesto	22 \$
<b>3 Cheese Raviolis and pulled boar from Québec's Boivin farm</b> With a caribou (spirit) cream sauce, green beans and fresh arugula	25 \$
<b>Game sausage from Les Bûcherons in Mont-Laurier</b> Served with QG salad and fries	28 \$
<b>Duck leg confit</b> Blueberry sauce, served with grilled vegetables and purée	28 \$
<b>Milk fed piglet hinds hank from Gaspor Farms</b> Topped with homemade BBQ sauce, served with fries and QG salad	28\$
<b>Nagano pork Tomahawk</b> Served with fresh tomato salsa, QG salad and fries	30\$
<b>Monkfish fillet poached in maple water</b> Sundried tomato and Québec garlic blossom virgin sauce, served with grilled vegetables and purée	30 \$
<b>Tuna Tartare</b> Sesame vinaigrette with an Asian twist, coriander, lime and green apple	33\$
<b>Bison Tartare</b> Two mustards vinaigrette, parsley, shallots, pickles, capers and hazelnuts served with fries	35 \$
<b>Lamb Shank</b> Braised lamb shank with homemade sauce served with grilled vegetables and purée	37\$
<b>Short Rib</b> Braised rib roast with homemade sauce served with grilled vegetables and purée	38\$
<b>Rabbit Saddle</b> Stuffed with foie gras and green apple, served with grilled vegetables and purée	40\$
<b>Seafood plate</b> Shrimp and scallops in a Pasticis bisque sauce served with grilled vegetables and purée	43 \$
<b>12 oz Angus beef strip loin</b> Served with a whisky sauce, fries and grilled vegetables	44 \$
<b>8 oz Bison medallion</b> Served with a whisky sauce, fries and grilled vegetables	46 \$
<b>Dish of the moment</b> (Please ask your waiter)	Market's price

Extra

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

Dessert

Platter of 4 fine Québec cheeses	22 \$
Dark chocolate mousse and graham	9 \$
Apple and caramel crumble cake	9 \$
Maple crème brûlée	9 \$
Extra vanilla ice cream	3 \$