



Menu



Entrées

Soupe froide	8\$
Potage chaud du moment	9\$
Poutine classique du Q.G.	10\$
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\$
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 et croûtons	17\$
Carpaccio de Wapiti Flocons de parmesan, sel de mer et huile de truffe	19\$
Plateau de charcuteries du Québec Servi avec croûtons, figues et piments-cloches marinés	20\$

Nos salades

Salade QG	Petite 9\$	Grande 14\$
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 16\$
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 17\$
Cœur de romaine, bacon à l'érable, parmesan, croûtons et fleur d'ail du Québec		
Salade de tomates	9\$	Ajoutez de la mozzarella de bufflonne pour 6\$
Nappée d'huile d'olive, fleur de sel, réduction de balsamique et basilic frais		
Transformez votre salade en repas :		
2 Pétoncles	10\$	
Gravlax de truite maison	12\$	
Cuisse de canard confite	12\$	
Poitrine de poulet	12\$	
5 Crevettes	12\$	
Filet de lotte poché	12\$	

Enfants 10\$

Fennes 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
 (Brevage et dessert non-inclus)

Plats

Poutine du QG	18\$
Burger de 3 gibiers (sanglier, canard et cerf) Emmental canadien, tomate, laitue arcadienne et mayonnaise chipotle, servi avec salade QG et frites	20\$
Moules et frites à la QG (1 lbs) 19\$ (2 lbs) 28\$ Sauce Marinara à l'ail du Qg	
Pâtes façon végétane Penne aux légumes croquants, pesto, fleur d'ail du Québec, champignons et huile 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\$
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 porclet de lait des Fermes Gaspor Nappé d'une sauce B5Q maison, servi avec frites et salade	28\$
Tomahawk de porc Nagano Servi avec salsa de tomates fraîches et frites	30\$
Filet de lotte poché à l'eau d'érable Sauce vierge aux tomates séchées et fleur d'ail du Québec, servi avec purée et légumes grillés	30\$
Tartare de thon Vinaigrette sésame aux notes asiatiques, coriandre, lime et pomme verte.	35\$
Tartare de bison Vinaigrette aux deux moutardes, persil, échalotes, cornichon, câpres et noisettes, servi avec frites	35\$
Short Rib Côte de bœuf braisée nappée de sa sauce maison, servie avec purée et légumes grillés	38\$
Plat de la mer Crevettes et pétoncles, dans une sauce bisque au pastis et servis avec purée, légumes grillés et son coquillage	43\$
Contrefilet de bœuf Angus 12oz Servi avec frites et légumes grillés	44\$
Médaille de Bison 8oz Sauce au whisky, servi avec frites et légumes grillés	46\$
Plat du jour (Informez-vous auprès de votre serveur)	

Extras

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



<u>Starters</u>	
Cold soup	8\$
Hot soup of the day	9\$
Q.G.'s Classic Poutine	10\$
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\$
Frog legs Legs of six frogs grilled with butter and Quebec garlic blossom, served on an arcadian salad bed.	15\$
Homemade trout gravlax Served with fresh cream mousseline and croutons	17\$
Elk carpaccio Parmesan, sea salt and truffle oil.	19\$
Cured meat platter Served with croutons, figs and pickled bell peppers	20\$

<u>Our salads</u>	
QG Salad Arcadian salad, cherry tomatoes, cucumbers, semi-salted sunflower seeds, beet julienne and creamy maple dressing	Small 9\$ Large 14\$
Arugula and grape salad Fresh Québec arugula, red grapes, diced feta, caramelized pumpkin seeds with balsamic, citrus and mustard vinaigrette.	Small 11\$ Large 16\$
Caesar Salad Heart of romaine, maple bacon, parmesan, croutons and Quebec garlic blossom	Small 12\$ Large 17\$
Tomato salad Topped with olive oil, fleur de sel, balsamic reduction and fresh basilic	9\$ Add some buffalo mozzarella for 6\$
Transform your salad into a meal:	
2 scallops	10\$
Homemade trout gravlax	12\$
Duck leg confit	12\$
Chicken breast	12\$
5 Shrimps	12\$
Poached monkfish fillet	12\$

<u>Kids</u>	10\$
Penne tomato or rosée sauce or butter	
Half monkfish fillet, with purée and vegetables	
3 chicken fillets and fries	
Game sausage, fries and vegetables	
(Drinks and dessert not included)	

<u>Main courses</u>	
QG's poutine	18\$
3 game Burger (Boar, duck and deer) Canadian emmental cheese, arcadian lettuce and chipotle mayonnaise, served with QG salad and fries	20\$
Mussels and fries Garlic Marinara Q.G.'s sauce	(1 lbs) 19\$ (2 lbs) 28\$
Vegan Pasta Penne with 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\$
Game sausages from Bûcherons de Mont-Laurier Served with fries and arcadian salad	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	30\$
Monkfish fillet poached in maple sap Olive oil sauce, served with purée and grilled vegetables	30\$
Tuna tartare Sesame Asian style dressing, cilantro, lime and green apple	35\$
Bison tartare Two mustards vinaigrette, parsley, shallots, pickles, capers, hazelnuts and green pepper, served with fries	35\$
Short Rib Beef rib, braised and topped with its homemade sauce, served with purée and grilled vegetables	38\$
Seafood plate Shrimp and scallop, in a pastis bisque sauce served on the shell with purée and grilled vegetables	43\$
Angus beef Sirloin 12oz Served with fries and grilled vegetables	44\$
Bison medallion 8oz Whisky sauce, served with fries and grilled vegetables	46\$
Dish of the moment (Please ask your waiter)	

<u>Extra</u>	
Parmesan flakes	4\$
Maple bacon	4\$
Whisky sauce	5\$
Grilled vegetables	6\$

<u>Dessert</u>	
Platter of 4 fine Quebec cheeses	22\$
Dark chocolate mousse and graham	9\$
Cheesecake with salted butter caramel	9\$
Maple crème brûlée	9\$
Vanilla ice cream or sorbet	3\$