

PASSAGE À LA TRAITE

VISIT TO LA TRAITE

Le cercle de la vie
Cet univers m'est familier ...
Un orangé d'automne,
Bercé par le roucoulement d'un ruisseau
Une terrasse qui hume le parfum d'épinette noire
Qui sature l'air chargé de rosée

Le vert sombre du tapis de la forêt
Se mouchette des feux de l'aube naissante.
On sent vibrer les racines d'un peuple riche,
Un peuple en harmonie avec les lois de la terre

*The circle of life
This universe is very familiar ...
A fall sky,
Cradled by the cooing of a stream
A patio surrounded with the perfume of black spruce
Saturating the dew filled air.*

*The dark-green carpet of the forest
Flecked by the hints of fire from the rising dawn.
We feel the roots of a rich nation vibrating
A nation in harmony with the laws of nature.*

EXPÉRIENCE PREMIÈRES NATIONS

FIRST NATIONS EXPERIENCE

KWE, émotions et sentiments retentissants vous attendent. Elle vous fera vivre une expérience sensorielle unique dans un cadre enchanteur en terre Wendat. Tout en conservant les valeurs des peuples autochtones, je vous présente une nouvelle approche de la cuisine des premières nations, de belles découvertes vous appellent. Je vous laisse saliver de bonheur et surtout, je vous souhaite une expérience qui sera être à la hauteur de vos attentes. Bienvenue au restaurant La Traite

KWE, booming emotions and feelings are waiting. Live an unique sensory experience in an enchanting environment on Wendat land. Always preserving the values of the Aboriginal people, let me show you a new approach to the First Nations' cuisine, where beautiful discoveries are calling forth. I leave you with your mouth watering with delight and most importantly, I hope your experience will meet your expectations. Welcome to the restaurant La Traite

Martin Gagné, chef exécutif

CERCLE DE LA VIE

3 services / 3 course menu

Symbole qui regroupe tous les éléments essentiels à la vie, ils forment un tout et sont en constantes interactions. Nous rétablissons cette harmonie avec le vivant et devons prendre soin de notre corps et de notre âme, car dans cette unicité de la vie, rien ne peut être séparé.

Symbol that unites all essential life elements, they are always in constant interaction. We restore this harmony by taking care of our body and our mind, because in life nothing can be torn apart.

ENTRÉES – Premier service

Suivez le guide / *Follow the guide*

Potage amérindien

Native soup

Tant à partager / *Sharing is caring*

Soupe de jour

Soup of the day

PLATS DE RÉSISTANCE – Deuxième service

Ovo lacto / *Ovo lacto*

Cannelloni aux lentilles noires, sauce rosée et gratiné de fromage Blackburn

Black lentils cannelloni, rosé sauce and melted Blackburn cheese

Anse aux Barques / *Anse aux Barques*

Omble de l'Artique avec tapenade de poivron rouge et artichaut, nappé d'une sauce vierge

Artic char with red pepper and artichoke tapenade, coated with virgin sauce

Katarosu / *Katarosu*

Épaule de porc Nagano, poivres à l'ail pour gibier, sauce Coureur des bois et moutarde forte

Nagano pork shoulder, wild game garlic pepper, Coureur des bois sauce and hot mustard

DESSERTS – Troisième service

Succulence d'Amélie

Amélie's delicacy

et/and

Café ou infusion amérindienne

Coffee or Aboriginal herbal tea

46 \$

Clientèle à forfait / *Package guest*

Transformez votre forfait 3 services en expérience 6 services du menu découverte pour un supplément de 30\$

Change your 3-course menu for a 6-course discovery menu for an \$30 extra

Service et taxes en sus / *Service and taxes are extra's*

EXPÉRIENCE PREMIÈRES NATIONS

4 services / 4 course menu

Dégustez des mets aux saveurs des Premières Nations. Une authenticité qui mérite que l'on retourne à ses sources. C'est aussi une occasion de remercier la Terre et de prendre conscience de la générosité de la nature.

*Savour fine food celebrating the First Nations' flavours. Authenticity that brings us back to our roots.
It is also an opportunity to thank the Earth and become aware of nature's generosity.*

ENTRÉES – Premier service

Végétarisme <i>Vegetarism</i>	Salade de quenouille et betterave, vinaigrette citrouille et sirop de bouleau <i>Cattail and beetroot salad, pumpkin dressing and birch syrup</i>
D'origine boréale <i>Northern Roots</i>	Rissolé de champignons, gelée d'argousier au basilic, paillot de chèvre des cantons et pomme <i>Sauteed mushrooms, sea buckthorn jelly with basil, goatcheese paillot and apple</i>
Lac Brome <i>Brome Lake</i>	Carpaccio de canard fumé, noix de pin, copeaux de fromage Hercule, vinaigrette framboise, gelée de sapin <i>Smoked duck carpaccio, pin nuts and Hercules cheese shavings, raspberry vinaigrette and fir jelly</i>
Face cachée du fleuve <i>Hidden Side of the River</i>	Gratin de buccins et mactres de Stimpson au fromage El Niño, crème chaude à l'ail des bois <i>Whelks and Stimpson's surfclams with El Niño cheese, wild garlic warm sauce</i>
Aborigène <i>Aboriginal</i>	Saumon fumé Premières Nations, purée de fenouil acidulé, poivre de céleri et épinard de mer <i>First Nations smoked salmon, sour fennel purée, celery pepper and sea spinach</i>
Chemin de campagne <i>Country Trail</i>	Terrine de petits gibiers à la mangue et noisette, marmelade aux agrumes <i>Wild games terrine with mango and hazelnut, citrus marmalade</i>

INTERLUDES – Deuxième service

Suivez le guide <i>Sharing is caring</i>	Potage amérindien <i>Native soup</i>
Tant à partager <i>Follow the guide</i>	Soupe de jour <i>Soup of the day</i>

PLATS DE RÉSISTANCE – Troisième service

Ovo lacto <i>Ovo lacto</i>	Cannelloni aux lentilles noires, sauce rosée et gratiné de fromage Blackburn <i>Black lentils cannelloni, rosé sauce and melted Blackburn cheese</i>
Arche boréale <i>Northern Arch</i>	Filet d'épaule de bison de l'Ouest, jus de gibier au champignon forestier <i>Western bison tenderloin, wild game jus and forest mushrooms</i>
Anse aux Barques <i>Anse aux Barques</i>	Ombre de l'Artique avec tapenade de poivron rouge et artichaut, nappé d'une sauce vierge <i>Artic char with red pepper and artichoke tapenade, coated with virgin olive oil sauce</i>
Célébration sensorielle <i>Sensory Celebration</i>	Cerf de Boileau, tombée de bleuets au parfum de sapin baumier et jus de grand gibier <i>Cerf de Boileau, fresh blueberries flavoured with balsam fir and wild game jus</i>
À la volée <i>On the Fly</i>	Escalope de pintade rôtie, herbes sauvages et citron confit, crème de tournesol torréfié <i>Roasted guinea fowl cutlet, wild herbs and candied lemon confit, roasted sunflower cream</i>
Katarosu <i>Katarosu</i>	Épaule de porc Nagano, poivres à l'ail pour gibier, sauce Coureur des bois et moutarde forte <i>Nagano pork shoulder, wild game garlic pepper, Coureur des bois sauce and hot mustard</i>

DESSERTS – Quatrième service

Touche sucrée <i>Sweet touch</i>	Succulence d'Amélie & café ou infusion amérindienne <i>Amélie's delicacy & coffee or Aboriginal herbal tea</i>
--	---

56 \$

À LA CARTE

6 \$ Interlude / *Interlude*

15 \$ Entrée / *Appetizers*

36 \$ Plat / *Main Course*

Clientèle à forfait / *Package guest*

Transformez votre forfait 4 services en expérience 6 services du menu découverte pour un supplément de 20\$

Change your 4-course menu for a 6-course discovery menu for an \$20 extra

Service et taxes en sus / *Service and taxes are extra's*

MENU DÉCOUVERTE

6 services / 6 course menu

C'est le rendez-vous Terroir du Nord de la saison.

Vivez une expérience unique et découvrez des aliments exclusifs de qualité supérieure.

The Northern lands rendezvous of the season.

Take part in a unique dining experience and discover exclusive ingredients of superior quality.

Été indien / *Indian Summer*

Étagé d'anguille et saumon fumé Premières Nations, vinaigrette crémeuse à la citrouille

Layered eel and First Nations smoked salmon, creamy pumpkin dressing

-IP- Friends, Gewurztraminer, Sauvignon, Sonoma Country, USA 2015

La route sauvage / *Wild Road*

Rondin de foie gras, chapelure de canneberge et noisette, gelée de miel

Foie gras slice, cranberry and nut crumbs, honey jelly

Premières grives, domaine Tariquet, côtes de Gascogne, France 2014

Fourchette bleue / *Blue Fork*

Pétoncles rôties du Québec, beurre d'oursin fondu et copeaux de fromage Blackburn

Quebec roasted sea scallops, melted sea urchin butter and Blackburn cheese shavings

-IP- Far & Away, Sauvignon, Foreign Affair, Vqa/Niagara, Canada 2013

Or noir des Escoumins / *Escoumins' Black Gold*

Escalope de phoque, jus de gibier et tombée de bleuets au parfum de sapin baumier

Seal slab, wild game jus and fresh blueberries flavoured with balsam fir

-IP- Il Drago E. Le 8 Colombe, Sangiovese, Toscane, Italie 2012

Caseus 2016 / *Caseus 2016*

Fromage Hercule chambré, craquelins au figue, marmelade d'argousier

Hercules cheese, fig crackers, sea buckthorn jam

-IP- Aliaga Patricia, Tempranillo, Navarra, Portugal 2014

Succulence d'Amélie / *Amélie's delicacy*

Mousse bavaroise créative aux pommes

Creative apple Bavarian mousse

et / *and*

Café ou infusion amérindienne

Coffee or Amerindian infusion

82 \$

ou /or

142 \$

Avec accord mets et vins / *Paired with selected wines*

À LA CARTE

18 \$ Entrée / *Appetizers*

38 \$ Plat / *Main Course*

Service et taxes en sus / *Service and taxes are extra's*