

PASSAGE À LA TRAITE - A 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 a 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.*

VOS CHOIX DE MENUS

MENU DÉCOUVERTE | 6 services

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.*

82.

CERCLE DE LA VIE | 3 services

Symbole regroupant tous les éléments essentiels à la vie qui
forment un tout et sont en constante interaction. 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.

*A symbol uniting all essential life elements that 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.*

1 entrée au choix (extra sur canard et foie gras)
1 plat de résistance au choix (extra sur longe de cerf)
1 choix dans la carte des desserts

*Select one entrée (extra for duck and foie gras)
Huron-Wendat soup - 6\$ 4-course menu
Select one main course
(extra for the venison loin)
Select one choice in the desert menu*

Possibilité d'un 4 services avec ajout d'entremets
potage ou salade (extra 7\$)

Added entremets (soup or salad) for a 4-course menu (\$7 extra)

49.

MENU PARTAGE | 3 services

Notre fresque est un chemin, une route qu'emprunte chacun
de nos invités, c'est le début d'une aventure.
Elle coule comme l'eau, elle est plus intrigante que la faune et
elle impressionne par son ingénuité, par sa dimension
envoûtante, presque spirituelle. Elle est l'éloge de la Nation
huronne-wendat, mais elle transmet l'humilité d'un peuple
qui respecte ses traditions.

*Our fresco is a path, a road borrowed by each of our guests, it is the
beginning of an adventure.*

*Flowing like water, it is more intriguing than wildlife, and
impressive thanks to its ingenuity; its haunting dimension is almost
spiritual. It is the praise of the Huron-Wendat Nation, and it shares
the humility if a people respectful of its traditions.*

3 plateaux de dégustation à partager
(3 entrées – 3 plats de résistances – 3 desserts)

*Sharing 3 Sample Platter
(3 appetizers – 3 main courses – 3 desserts)*

54.

Par personne (minimum 2 personnes) | Per person (Min. of 2 persons)
*items du menu marqués par les armoiries de la Nation huronne-wendat
**items of the menu branded with the Huron-Wendat Nation emblem*

Oliver Bernadet
Chef exécutif
Executive Chef



MENU DÉCOUVERTE

6 services / 6-course menu

Tartare de wapiti

Pesto de pleurotes, graines de tournesol, aïoli à l'ail noir, tuile de pain aux noix
Elk Tartare, oyster mushrooms pesto, sunflower seeds, black garlic mayonnaise, nuts bread tile

BULLES : CAVA, SUMARROCA, RESERVA 2012 ESPAGNE

Gravlax d'omble arctique

Crème fraîche au piment Gorria, chips de topinambour, radis melon d'eau, kimchi de concombre
Arctic Char Gravlax, gorria pepper sour cream, Jerusalem artichoke chips, watermelon radishes, Kimchi cucumber

BLANC : CHARDONNAY, VIGNOBLE COGNÉ, LOIRE, FRANCE

Bisque du pêcheur

Huile verte au sapin baumier, chips de tomate, effiloché de homard sur bannique
Fish Soup, balsam fir green oil, tomato chips, pulled lobster on bannock bread

Carré de cerf

Mariné au sirop de bouleau du Domaine Small, écrasé de vitelottes, champignons poêlés, glace de gibier
Venison Rack, marinated in birch syrup from the Domaine Small, mashed vitelottes potatoes, sauté mushrooms, wild game glaze

ROUGE: UVA RARA, VALCERESOLE, COLLINE NOVARESI. PIEMONTE, Italie

Brioche au Bleu fumé de Saint-Benoît-du-Lac

Compotée de dattes au Sortilège, mousse à la camerise, caramel à l'érable
Blue Cheese Brioche, Sortilège flavoured dates purée, haskap mousse, maple caramel

ROUGE: CABERNET, CONSPIRANCY, FOREIGN AFFAIR, NIAGARA

Éclair chocolat blanc et bacon de sanglier

Garni de crème au chocolat blanc et petits fruits des champs
Eclair flavoured with white chocolate and wild boar bacon, stuffed with white chocolate cream and small wild berries

SÉLECTION DE VIN DE DESSERT DU QUÉBEC

et / and

Café ou infusion amérindienne

Coffee or Amerindian infusion

NESPRESSO +3

82.

ou / or

142.

Avec accord mets et vins

Paired with selected wines

Service et taxes en sus / Service and taxes are not included

CARTE DU SOIR

Cercle de la vie, 3 services : 49. | entrée, plat de résistance et dessert

"Cercle de la vie", 3-course menu : 49. | appetiser, main course & dessert

4 services : 56 | entrée, entremet, plat de résistance et dessert

4-course menu : 56. | appetiser, entremet, main course & dessert

ENTRÉES



Saumon fumé du fumoir St-Antoine

Rémoulade de céleri rave, chips de topinambour, roquette au citron

Smoked salmon, celeriac remoulade, Jerusalem artichoke chips, arugula with lemon dressing

15.



Champignons sauvages

Pleurotes et girolles poêlées, croûton de pain bannique, glace de gibier, Tomme d'Elles

Mixed mushrooms, bannock bread crouton, game glaze, Tomme d'Elles cheese

15.



Flanc de porc Nagano braisé

Laqué à l'érable, gelée d'argousier, purée de carotte, chips de lichen

Maple syrup glazed pork flank, sea buckthorn jelly, carrot purée, lichen chips

16.

Truite arc-en-ciel

Simplement saisie, purée de courge, mousse au thé du Labrador, radis marinés

Simply seared trout, butternut squash purée, Labrador tea froth, pickled radishes

15.

Canard et foie gras

Tartare de canard fumé maison, foie gras poêlé, bannique grillée, gelée de sapin, petits fruits confits (extra 6\$)

House smoked duck tartar, seared foie gras, grilled bannock bread, fir jelly, small candied fruits (extra 6\$)

22.

ENTREMETS

Salade de jeunes pousses

Légumes acidulés, tomates, vinaigrette aux baies sauvages

Mixed greens, pickled vegetables, tomatoes, wild berries dressing

9.

Potage huron-wendat de saison

Garniture du moment

Seasonal Huron-Wendat Soup / garnish of the day

8.

PLAT DE RÉSISTANCE



Faisan du territoire du Niowentsio

Farci de chorizo épicé, purée de pois verts, maïs au beurre, jus corsé à la sauge

Chorizo stuffed pheasant, green peas purée, buttered corn, bold sage jus

32.



Morue noire fumée

Cuit à l'étouffée dans un nid de sapin baumier, tomates confites à l'ail noir,

pommes de terre rattes à la menthe, légumes de saison

Smoked black cod in a balsam fir nest, confit tomatoes preserved in black garlic, mint fingerling potatoes, seasonal vegetables

36.



Mijoté de lapin

Lentilles béluga, légumes racines, crème fraîche au piment Gorria, okra frit

Rabbit stew, beluga lentils, root vegetables, Gorria pepper sour cream, fried okra

29.

Longe de cerf de la ferme Boileau

Purée de betteraves, orge perlé à l'ail des bois, champignons King aux herbes,

glace de gibier aux bleuets sauvages (extra 6\$)

Venison loin, beets purée, pearl barley with wild garlic, King mushrooms with herbs, wild blueberry game glaze (\$6 extra)

42.

Jarret d'agneau du Québec

Braisé, copeaux de foie gras, purée de pommes de terre douce, champignons marinés et poêlés

Braised lamb shank, foie gras shavings, sweet potato mash, pickled and sauteed mushrooms

35.

Succotash au tempeh

Fèves gourganes, grains de maïs, tempeh, bouillon corsé de légumes, haricots verts

Broad beans, corn, tempeh, bold vegetable broth, green beans

28.

EXTRA

Foie gras poêlé, catégorie A, de la ferme Goulu (75g)

Seared foie gras, category A from the Goulu Farm (75g)

15.

Crevette géante au beurre

Giant tiger prawn with butter

6.

Poêlée de champignons sauvages

Sautéed wild mushrooms

6.

À PARTAGER | TO SHARE

« Notre philosophie de vie est de partager ce que nous avons de meilleur pour l'offrir à chacun »

« Our philosophy of life, we share what we have best to offer to each one »

Konrad Sioui,

Grand Chef de la Nation huronne-wendat | *Great Chief of the Huron-Wendat Nation*

TABLE WENDAT

Plateaux de dégustation à partager | *Tasting platter to share*

3 services 54\$ / personne | *3-course menu 54\$ / person*

Minimum 2 personnes | *Minimum of 2 persons*

*items du menu marqués par les armoiries de la Nation huronne-wendat

**items of the menu branded with the Huron-Wendat Nation emblem*



ON SE PAIE « LA TRAITE »

Menu 4 services à partager

Antipasti à la façon Premières Nations

Saumon fumé du fumoir St-Antoine, viandes de gibier séchées maison,
légumes acidulés, croûtons de pain bannique

First Nations Antipasti

Smoked salmon from the St-Antoine smokehouse, homemade dried wild game meats, marinated vegetables, bannock bread croutons

RIESLING-GEWURSTRAMINER, PALATINE HILLS, NIAGARA LAKESHORE



Potage huron-wendat de saison

Garniture du moment

Seasonal Huron-Wendat Soup – garnish of the day



Tomahawk de bœuf (30oz)

Haricots verts, crème de maïs, sauce forestière

Beef Tomahawk (30oz): Green beans, corn cream, wild mushrooms sauce

192.

ou | *or*

Jarret de cerf braisé (12oz)

Risotto à la courge, carottes de couleur, jus réduit au sapin baumier

Braised Venison Shank : Squash risotto, assorted carrots, balsam fir reduced jus

112.

ou | *or*

Carré de bison mariné au sirop de bouleau(15oz)

Pommes de terre rattes confites au romarin, champignons sauvages, glace de gibier

Rack of bison marinated in birch syrup (15oz)

Fingerling potatoes preserved in rosemary, wild mushrooms, wild game glaze

160.

RIPASSO DE LA VALPOLICELLA, CAMPAGNOLA, ITALIE



Planche de dessert au choix du Chef | Café ou infusion amérindienne

Chef's dessert platter / Coffee or Amerindian infusion

POIRE DE GLACE, ENTRE PIERRE ET TERRE

Nespresso (extra 3\$) | *Nespresso (\$3 extra)*

Avec accord mets et vins (extra 40\$ / personne) | *Paired with selected wines (\$40 extra / person)*