

# 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.*

**46 \$**

À choisir parmi les plats marqués d'astérisques \*\*\*  
*To be selected from the dishes marked with an asterisk*

## EXPÉRIENCE PREMIÈRES NATIONS

4 services / 4 course menu

Dégustez des mets aux saveurs des Premières Nations. Elle a 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. An opportunity to thank the Earth and become aware of nature's generosity.*

**56 \$**

À choisir parmi l'ensemble de la carte  
*To be selected from the overall menu*

## À LA CARTE

6 \$ interlude / *Interlude*

15 \$ entrée / *Appetizers*

36 \$ plat / *Main Course*

## 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.*

**82 \$**

ou /or

**142 \$**

Avec accord mets et vins

*Paired with selected wines*

## À LA CARTE

18 \$ Entrée / *Appetizers*

38 \$ Plat / *Main Course*

### 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*

Transformez votre forfait 4 services en expérience 6 services du menu découverte pour un supplément de 25\$

*Change your 4-course menu for a 6-course discovery menu for an \$25 extra*

**Les entrées et les plats de résistance végétariens sont identifiés par un « v »**

**Les entrées et les plats de résistance végétariens sont identifiés par un « v »**

Service et taxes en sus

*Gratuity and taxes are extra's*

# EXPÉRIENCE PREMIÈRES NATIONS

4 services / 4 course menu

## ENTRÉES – Premier service

### Pressé amérindien

Saumon fumé, fromage le Train du Nord, fenouil, noix, fruits séchés et son beurre de poire  
*Smoked salmon, Le Train du Nord cheese, fennel, nuts, dried fruits and its pear butter*

### 1644-Un brin d'histoire v\*\*\*

Fromage Paillasson rôti, pesto de noix de pin, roquette à la vinaigrette de camerise  
*Roasted Paillasson cheese, pine nuts pesto, arugula with haskap vinaigrette*

### Oméga-3

Escalope de phoque, beurre de pomme à la liqueur de Shaman  
*Seal cutlet, apple butter with Shaman liqueur*

### Cueilleur v\*\*\*

Gaspacho de betterave et pomme rouge, tonic cacao et betterave, feta émietté  
*Red apple and beets gazpacho, cocoa and beets tonic, crumbled feta cheese*

### La forêt et moi

Tartare de wapiti, émulsion à l'ail noir de l'île d'Orléans, méli-mélo de poireau et croutons assaisonnés  
*Wapiti tartar, Ile d'Orléans black garlic emulsion, leeks and flavoured croutons mix*

## INTERLUDES – Deuxième service

### Verdure au parfum boréal v\*\*\*

*Mixed greens with northern flavours*

### Potage amérindien v\*\*\*

*Aboriginal soup*

## PLATS DE RÉSISTANCE – Troisième service

### Sensation v\*\*\*

Salade couscous à l'orange et noix, émulsion à l'huile d'avocat, terrine végétalienne  
*Couscous salad with oranges and nuts, avocado oil emulsion, vegan terrine*

### Anse aux Barques v\*\*\*

Morue poêlée, riz sauvage à l'asperge verte, ail des bois et sa crème de maïs  
*Sautéed cod, wild rice with green asparagus, wild garlic and its cream corn*

### Élevage Premières Nations \*\*\*

Kangourou à la mélasse, ail, tomate et jus de lime, patate douce « Duchesse », marmelade de mangue  
*Kangaroo with molasses, garlic, tomato and lime juice, Duchess sweet potato, mango jam*

### Profusion de saveurs

Lapin élevé à Saint-Tite, farci de gibier et chili amérindien  
*Saint-Tite hare, stuffed with wild game and aboriginal chilli*

### Aromatique et charnu

Côte de cerf grillée, foie gras « Ferme Goulu », tombée de légumes, crème de cèpes Québec (extra 15\$)  
*Grilled venison rib, "Ferme Goulu" foie gras, vegetables, Québec porcini mushrooms cream*

## DESSERTS – Quatrième service

Carte des desserts & café ou infusion amérindienne

*Dessert menu & coffee or Aboriginal herbal tea*

\* \* \* \*

Les entrées et les plats de résistance végétariens sont identifiés par un « v »  
*Vegetarian appetizers and entrees are identified with a "v"*

# MENU DÉCOUVERTE

6 services / 6 course menu

## Ferme Goulu

Torchon de foie gras à la liqueur de Shaman, beurre de pomme, méli-mélo de poireau et croutons assaisonnés  
*Foie gras Torchon with Shaman liqueur, apple butter, leeks and flavoured croutons mix*

BULLES : PINOT NOIR, CAVA, SUMARROCA, ESPAGNE

## Saveurs de vacances

Baladin de homard, marmelade à la mangue, vinaigrette Kalamansi, croustilles de panais  
*Lobster, mango jam, Kalamansi vinaigrette, parsnip chips*

HUIS CLOS, CLOS DE L'AMANDAIE, LANGUEDOC, FRANCE

## Gaspacho cueilleur

Gaspacho de betterave et pomme rouge, tonic cacao et betterave, feta émietté  
*Red apple and beets gazpacho, cocoa and beets tonic, crumbled feta cheese*

QUE DU GRENACHE, VILLA DONDONA, PAYS DE L'HÉRAULT, FRANCE

## Laponie finlandaise

Caribou grillé d'épices « Pierre Olivier », crème de cèpes, fromage Bleu fumé  
*Caribou grilled with "Pierre Olivier" spices, porcini mushrooms cream, smoked blue cheese*

RIOJA, RESERVA, MEDIEVO, Espagne 2011

## Christian Paturel - le fromager

Lune de miel biologique, lavé à l'hydromel du Vieux-Moulin et trait de sirop de merisier  
*Certified organic honey with Vieux-Moulin mead and wild cherry syrup*

## Portes de l'été

Verrine à la fraise du Québec, crème anglaise à l'érable, granité à l'eau de rhubarbe et meringues séchées  
*Québec strawberry verrine, maple custard, rhubarb water granita and dried meringues*

SÉLECTION DE VIN DE DESSERT DU QUÉBEC

et / *and*

Café ou infusion amérindienne

*Coffee or Amerindian infusion*