

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

VOS CHOIX DE MENUS

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.
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.

EXPÉRIENCE PREMIÈRES NATIONS | 4 services

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 with delight and most importantly, I hope your experience will meet your expectations. Welcome to the restaurant La Traite.

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.*



LA TRAITE
LE RESTAURANT

CERCLE DE LA VIE

3 services / 3 course menu

ENTRÉES – Premier service

Verdure aux parfums boréals ^v
Mixed greens with northern flavours

Potage amérindien ^v
Aboriginal soup

PLATS DE RÉSISTANCE – Deuxième service

Sensation ^v

Salade couscous à l'orange et noix, émulsion à l'huile d'avocat, terrine végétalienne
Couscous salad with orange 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 corn cream

Élevage Premières Nations

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

DESSERTS – Troisième service

Choix de dessert

*Dessert menu
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 36\$
Change your 3-course menu for a 6-course discovery menu for an \$36 extra

À LA CARTE

6 \$ entrée / *Appetizers*

36 \$ plat / *Main Course*

* * * *

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

Service et taxes en sus / *Service 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 dressing

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 beetroot gaspacho, cocoa and beetroot 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 aux parfums boréaux ^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 orange 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
Sauted cod, wild rice with green asparagus, wild garlic and its corn cream

Élevage Premières Nations

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

Profusion de saveurs

Lapin élevé à Saint-Tite, farci de gibier et chili amérindien
Saint-Tite rabbit, 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 (\$15 extra)

DESSERTS – Quatrième service

Carte des desserts & café ou infusion amérindienne

Dessert menu & coffee or Aboriginal herbal tea

56 \$

Transformez votre forfait 4 services en expérience 6 services du menu découverte pour un supplément de 26\$

Change your 4-course menu for a 6-course discovery menu for an \$26 extra

À LA CARTE

6 \$ interlude / *Interlude*

15 \$ entrée / *Appetizers*

36 \$ plat / *Main Course*

• • • •

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

Vegetarian appetizers and entrees are identified with a "v"

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

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 de mangue, vinaigrette Kalamansi, croustilles de panais
Lobster, mango jam, Kalamansi dressing, 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 beetroot gaspacho, cocoa and beetroot tonic, crumbled feta cheese

CABERNET FRANC, DOMAINE DES OUCHES, BOURGUEIL, FRANCE

Laponie finlandaise

Caribou grillé aux épices « Pierre Olivier », crème de cèpes, fromage Bleu fumé
Grilled caribou with "Pierre Olivier" spices, porcini mushrooms cream, smoked blue cheese

RIPASSO, VALPOLICELLA, GIUSEPPE CAMPAGNOLA

Christian Paturel - le fromager

« Lune de Miel » biologique, lavé à l'hydromel du Vieux-Moulin et trait de sirop de merisier
"Lune de Miel" certified organic cheese washed 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

82 \$

ou /or

142 \$

Avec accord mets et vins

Paired with selected wines

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