

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.*

85.

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.

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

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

*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.*

*Select one entrée (extra for duck and foie gras)
Select one main course (extra for the venison loin)
Select one choice in the desert menu*

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

50.

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.

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

*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.*

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

55.

Par personne (minimum 2 personnes) | Per person (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*

Olivier Bernadet
Chef exécutif
Executive Chef



MENU DÉCOUVERTE

6 services / 6-course menu

Carpaccio de pieuvre

Purée et croustilles de topinambour, laitue moutardée, radis, vinaigrette à l'échalote

Octopus carpaccio

Jerusalem artichoke purée and chips, mustard lettuce, radishes, shallot dressing

BULLES: SPARK, LIMESTONE RIDGE RIESLING, TAWSE VINEYARDS, CANADA

Légumes du jardin

Tagliatelles de «yashe'ta'» (courges), concombres, carottes, crème fraîche au piment gorria et Chèvre des neiges

Garden vegetables

Squash tagliatelles, cucumbers, carrots, gorria pepper crème fraiche, Chèvre des neiges goatcheese

BLANC : SAUVIGNON BLANC, DEN SÉGUR, CÔTE DU TARN, FRANCE

Le foie gras

Poêlé, aigre de cassis de la vinaigrerie du « Capitaine de l'île d'Orléans», croûtons de pain brioché

The foie gras

Seared, « Capitaine de l'Île d'Orléans » aigre de cassis, brioche bread croutons

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

Carré de sanglier

Mariné au sirop de bouleau du Domaine Small, écrasé de vitelottes, champignons poêlés, glace de gibier

Boar Rack

Marinated birch syrup from the Domaine Small, mashed blue potatoes, seared mushrooms, game glaze

ROUGE: BOURGUEIL, DOMAINE DES OUCHES, LOIRE, FRANCE

ou / or

Longe de jeune loup marin

Pommes de terre rattes aux herbes, crumble de pistaches, beurre de pomme, légumes estivaux

Seal loin

Herbs fingerling potatoes, pistachio crumble, apple butter, summer vegetables

ROUGE: BOURGUEIL, DOMAINE DES OUCHES, LOIRE, FRANCE

Fromage St-Vallier

Grillé, feuilles de chêne, huile de noisette, pacanes au sirop de miel

St-Vallier Cheese

Grilled, oak tree leaves, hazelnut oil, honey syrup pecans

HYDROMEL L'ENVOLEE : DESMARAIS D, HAUTES LAURENTIDES, QUÉBEC

Short cake aux «tihchiont» (fraises) du Québec

Chantilly au chocolat blanc, crumble de biscuits Graham, coulis aux petits fruits

Quebec strawberries short cake

White chocolate Chantilly, graham cookie crumble, small berries coulis

VIN DE FRAISE : ZÉCHYR, DOMAINE MONT-VÉZEAU, QUÉBEC

et / and

Café ou infusion amérindienne

Coffee or Amerindian infusion

85.

ou / or

150.

Olivier Bernadet

Chef exécutif

Executive Chef

Jean-Denis Côté

Sommelier WSET

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 : 50. | Entrée, plat de résistance et dessert

"Cercle de la vie", 3-course menu : 50. | appetiser, main course & dessert

4 services : 57 | Entrée, entremets, plat de résistance et dessert

4-course menu : 57. | appetiser, entremet, main course & dessert

ENTRÉES



Rillette de saumon fumé à chaud du «Fumoir ancestral»

Relish de tomatillos, croûtons de «yānda'tara'» (pain bannique), cœurs de quenouille 14.
Smoked salmon rillette du Fumoir ancestral, tomatillos relish, bannock break croutons, distaff hearts



Mozzarella de bufflonne du Québec

Tomates de couleur, espuma au sirop de bouleau, têtes de violons marinées maison, pesto de roquette 15.
Quebec mozzarella di buffala, ancestral tomatoes, birch syrup espuma, pickled fiddleheads, arugula pesto



Tartare de bison

Pesto de pleurotes, graines de tournesol, aïoli à l'ail noir, tuile de bannique aux noix 18.
Bison tartar, oyster mushroom pesto, sunflower seeds, black garlic aioli, nut bread tiles

Pétoncles poêlés

Risotto à l'effiloché de sanglier, tomates confites, glace de gibiers, beurre au thé du Labrador 17.
Seared scallops, braised boar risotto, confit tomatoes, game glaze, Labrador tea butter

Mi-cuit de foie gras

Gelée et pain brioché au sureau, caramel de porto, mousse à la gelée de sapin baumier (extra 6\$) 22.
Foie gras mi-cuit, elderberry jelly and brioche bread, port reduction, balsam fir mousse (extra 6\$)

Huîtres fraîches de l'Atlantique 6/12

Prix du marché

Mignonnette du moment, façon Premières Nations

Atlantic fresh oysters, First Nations style mignonnette

ENTREMETS

Salade de jeunes pousses

Légumes marinés, tomates, vinaigrette aux baies sauvages 8.
Mixed greens, pickled vegetables, wild berries dressing

Potage huron-wendat du jour, garniture boréale

Huron-Wendat soup of the day, boreal garnish 7.

PLAT DE RÉSISTANCE



Magret de «iyondie'» (canard) fumé maison

Laqué à l'érable, purée de courges, salade de lichen et noisettes torréfiées, sauce au poivre des dunes 32.
Duck breast, lackered with maple syrup, squash purée, lichen and hazelnut salad, dune pepper sauce



Thon albacore (pêche durable)

En croûte d'herbes boréales, pesto de la mer, carpaccio de tomates du Québec, algues épicées, huile de caméline 36.
Yellowfin tuna, boreal herbs crust, sea pesto, tomatoes carpaccio, spicy algae, cameline oil



Longe de cerf

Frottée au Chagga, ragoût de grands haricots du Nord, légumes racines, sauce au sirop de bouleau (extra 6\$) 42.
Venison deer loin, Chaga mushroom rub, Great Northern Beans ragout, root vegetables, birch syrup sauce (extra 6\$)

Pêche de la journée

Prix du marché

Catch of the day

Caille

Cuisses confites et suprêmes rôtis, quinoa à la «yashe'ta'» (courge) et Tomme d'Elle en copeaux, mini kohlrabi, bourrache du jardin d'Olivier, glace de gibier 35.
Quail legs confit and roasted quail supreme, squash and Tomme d'Elle, quinoa mini kohlrabi, starflower from chef Olivier's garden, game glaze

Le St-Vallier

Poêlé, salade tiède des trois sœurs, roquette, graines de tournesol, petits fruits séchés, émulsion noisette et argousier 28.
St-Vallier cheese, seared, the three sisters warm salad, arugula, sunflower seeds, dried berries, sea buckthorn and hazelnut emulsion

EXTRA

Foie gras, catégorie A poêlé de la ferme Goulu (75g) 15.
Seared foie gras, category A from the Goulu Farm (75g)

Crevette géante au beurre 6.
Giant tiger prawn with butter

Poêlée de champignons sauvages 6.
Sautéed wild mushrooms

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 55\$ / personne | *3-course menu 55\$ / 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

Mozzarella de bufflonne québécoise, tomates de couleur 

Fondue croustillante aux cinq fromages et saumon fumé, relish de tomatillos

Quebec mozzarella di buffala, tomatoes, five cheeses and smoked salmon fondue, tomatillos

BLANC : SAUVIGNON BLANC, DEN SÉGUR, CÔTE DU TARN, FRANCE



Potage huron-wendat du jour

Garniture boréale

Huron-Wendat Soup of the day, boreal garnish



Tomahawk de bœuf (30oz)

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

Tomahawk steak (30oz)

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

195.

ou | *or*

Plateau «endawihch» (du pêcheur) : crevettes, pétoncles géants, huîtres, saumon fumé du Fumoir St-Antoine, tataki de thon albacore, gravlax d'omble chevalier, pattes de crabe des neiges

Fisherman platter : prawns, giant scallops, fresh oysters, smoked salmon smoke house St-Antoine, yellowfin tuna tataki, artic char gravlax, snow crab legs

175.

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 desserts au choix du Chef | Café ou infusion amérindienne

Chef's dessert platter | Coffee or Amerindian infusion

POIRE DE GLACE, ENTRE PIERRE ET TERRE

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



Plat végétarien | *Vegetarian dish*