

## 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 - YOUR CHOICES OF MENUS

### MENU DÉCOUVERTE (6 services) | DISCOVERY MENU (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.*

85.

### CERCLE DE LA VIE (4 services) | CIRCLE OF LIFE (4-course menu)

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 magret canard fumé et le foie gras)  
Potage huron-wendat ou salade de jeunes pousses  
1 plat de résistance au choix  
(extra sur longe de cerf, crevettes et cuisse de canard)  
1 choix dans la carte des desserts

*Select one entrée (extra \$ for smoked duck breast and foie gras)  
Huron-Wendat soup or mixed greens pickled vegetables  
Select one main course  
(extra for the venison loin, shrimps and duck leg )  
Select one choice in the desert menu*

57.

### MENU PARTAGE (3 services) | SHARING MENU (3-course menu)

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 people respectful of its traditions.*

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

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

55.



\*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 | DISCOVERY MENU

6 services | 6-course menu

## C'est le temps des bettes

Betteraves : jaune, Chioggia et rouge, marinées, purée et chips, graines de citrouille rôties au miel, crème fraîche au sirop de bouleau, vinaigrette à l'aigre de cassis

*All over the beets*

*Yellow, Chioggia and red beets, pickled, puree and chips, honey roasted pumpkin seeds, birch syrup crème fraîche, blackcurrant dressing*

BULLES: CAVA, SUMAROCCA, GRAN RESERVA, ESPAGNE

## Crème de topinambour

Poêlée de buccins, mousse au sapin baumier, purée d'ail noir de l'Île d'Orléans, croûton de pain bannique au Calumet

*Jerusalem artichoke cream*

*Searched whelks, balsam fir froth, black garlic puree, Calumet cheese bannock bread crouton,*

BLANC: CHARDONNAY, NK'MIP, OSOYOOS, CANADA

## Tataki de wapiti

Frotté aux Épices du Guerrier, confiture de physalis, têtes de violon marinées, laitue moutardée

*Elk tataki*

*« Épices du Guerrier » spices dry rub, physalis confit, pickled fiddleheads, mustard lettuce*

ROUGE: BEAUJOLAIS, LA FERME DU ROLLAND, FRANCE

## Carré d'agneau du Québec

Confiture de petits fruits sauvages, pommes de terre Sarladaise, légumes de saison

*Quebec lamb rack*

*Wild berries confit, Sarladaise fingerling potatoes, seasonal vegetables.*

ROUGE: CÔTE DU RHÔNE, MISTRAL, DOMAINE ROUGE ET BLEU, FRANCE

## Chèvre des neiges aux petits fruits séchés

Croûte de pistaches, crémeux à l'argousier, blinis frit, caramel salé

*Dried berries Chèvre des neiges goatcheese*

*Pistachios crust, creamy sea buckthorn, fried blinis, salted caramel*

NECTAR DE GLACE, CIDRERIE BILODEAU, ÎLE D'ORLÉANS

## Macalong au chocolat noir et piment Gorria

Gel épicé au café, canneberges au sucre.

*Black chocolate and Gorria pepper Macalong*

*Spicy coffee jell, sugared cranberries*

CRÈME DE CAMERISES, DOMAINE L'ORÉE DES BOIS, LAC SAINT-JEAN

et | *and*

Café ou infusion amérindienne

*Coffee or Amerindian infusion*

**85.**

ou | *or*

**150.**

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

*Olivier Bernadet*

Chef exécutif

Executive Chef

*Jean-Denis Côté*

Sommelier WSET

# CARTE DU SOIR | DINNER MENU

Cercle de la vie (4 services) 57. | entrée, soupe & salade, plat de résistance et dessert  
Circle of life (4-course menu) 57. | appetizer, soup & salad, main course & dessert

## ENTRÉES | APPETIZERS



### Saumon de l'Atlantique de notre fumoir

Poudre de thé de la Minganie, sirop d'érable, Chantilly à la gabelle rouge, confit de cassis 13.  
*Homemade smoked salmon, Minganie tea powder, maple syrup, red currant Chantilly, blackcurrant confit*



### Feuilleté au Crottin de Fanny de la fromagerie Ste-Agnès de Charlevoix

Duxelles de pleurotes, glace de veau au romarin, espuma à la fleur d'ail. 14.  
*Crottin de Fanny cheese baluchon, oyster mushroom duxelles, rosemary veal glaze, garlic flower espuma*



### Magret de canard fumé maison

Purée de panais, mousseuse au sirop de bouleau, chips de lichen, graines de citrouille torrifiées (extra 2\$) 15.  
*Smoked duck breast, parsnip purée, birch syrup froth, lichen chips, terrified pumpkin seeds (extra 2\$)*

### Tartare de thon albacore et betterave

Fromage à la crème au thé du Labrador, pommes, noix de pins, piment Gorria, croutons de bannique, caramel de betterave 14.  
*Yellowfin tuna and beets tartar, Labrador tea cream cheese, apples, pine nuts, Gorria pepper, bannock crouton, beets caramel*

### Torchon de foie gras à l'Omerto

Bonbons de tomate au miel et sapin baumier, mini bannique maison aux tomates séchées, réduction d'Omerto (extra 8\$) 22.  
*Foie gras torchon marinated with Omerto wine, candied tomatoes with balsam fir, sundried tomatoes bannock bread, Omerto wine reduction (extra 8\$)*

### Poivrons et quinoa

Mini poivrons garnis : quinoa, haricots rouges, tomates séchées, coulis de poivron rouge rôti, chiffonnade d'épinard, Bleu fumé 11.  
*Stuffed mini peppers, red beans, sundried tomatoes, roasted red pepper coulis, spinach chiffonnade, Bleu Fumé cheese*

## SOUPE ET SALADE | SOUP AND SALAD

### Salade de jeunes pousses

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

### Potage huron-wendat du jour, garniture boréale

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

## PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSE



### Truite arc-en-ciel du Québec

Pommes de terre ratte crémeuse au crabe, tomates cerises confites, crème fraîche au thé du Labrador 32.  
*Quebec rainbow trout, creamy fingerling potatoes with crab meat, confit cherry tomatoes, Labrador tea crème fraîche*



### Crevettes géantes

Purée de péquillos, riz de choux fleur crémeux, légumes de saison, beurre à l'ail noir (extra 2\$) 34.  
*Jumbo shrimps, pepperdew purée, creamy cauliflower rice, seasonal vegetables, black garlic butter (extra 2\$)*



### Mijoté aux trois gibiers

Sanglier, cerf rouge et bison fumé maison, pâte feuilletée, oignons perlés, purée de légumes racines, betteraves marinées 30.  
*Puff pastry three games mijoté, boar, red deer, bison, in house smoked, pearled onions, root vegetables purée, pickled beets*

### Longe de cerf

*Plat signature* En croûte d'Épices du Guerrier, pomme de terre Yukon Gold à la truffe, copeaux de parmesan, asperges au sirop de bouleau, sauce Périgourdine (extra 8\$) 42.  
*Venison loin, rubbed with "Épices du Guerrier" spices, Yukon Gold potatoes with truffle, parmesan shaving, birch syrup asparagus, Périgourdine sauce (extra 8\$)*

### Cuisse de canard biologique confite de la ferme du Village

Rösti de pommes de terre à la baie de genièvre, poêlée de champignons, sauce gastrique à la canneberge (extra 4\$) 37.  
*Organic duck leg confit, Juniper berry Rösti potatoes, sauteed mushrooms, cranberry sauce (extra 4\$)*

### Risotto à la courge

Purée de courge fumée, légumes de saison, copeaux de Tomme d'Elle, mousse aux épices boréales 29.  
*Butternut squash risotto, smoked squash purée, seasonal vegetables, Tomme d'Elle cheese shavings, boreal spices froth*

## EXTRA

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

Longe de loup marin poêlé (85g) | *Seared Seal loin (85g)* 20.

Poêlée de champignons sauvages | *Sautéed wild mushrooms* 6.

Plat végétarien | *Vegetarian dish*

# 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*

Menu pour 2 personnes | *Menu for 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 | *4-course menu to share*

**Fondue au fromage du terroir, saumon fumé maison, tartare de betterave rouge, compote de rhubarbe**

*Local cheese fondue, home made smoked salmon, red beets tartar, rhubarb compote*

**BLANC : CHENIN BLANC, KLOOF STREET, AFRIQUE DU SUD**



### Potage huron-wendat du jour

*Huron-Wendat Soup of the day*



### Tomahawk de bœuf (30oz)

Pommes de terre ratte confites au romarin, asperges au sirop de bouleau, glace de gibier

*Tomahawk steak (30oz)*

*Fingerling potatoes preserved in rosemary, birch syrup asparagus, wild game glaze*

192.

ou | *or*

**Planche de la mer : crevettes géantes, pétoncles U10, saumon fumé, tartare de thon albacore, gravlax d'omble chevalier, maquereau fumé, pattes de crabe des neiges**

*Seafood platter: Jumbo prawns, U10 scallops, yellowfin tuna tartar, smoked salmon, yellowfin Tuna tataki, trout gravlax, snow crab legs*

175.

ou | *or*

*Plat  
signature*

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

Pommes de terre rattes confites au romarin, asperges au sirop de bouleau, glace de gibier

*Rack of bison marinated in birch syrup (15oz)*

*Fingerling potatoes preserved in rosemary, birch syrup asparagus, wild game glaze*

160.

**ROUGE : 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**

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