

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*

58.

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: SPARK, RIESLING, TAWSE VINEYARDS, NIAGARA

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

Seared 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: LOIRE, PINEAU, D'AUNIS, K'SA TÊTE

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: CABERNET MERLOT, ESTATE SERIES, MISSION HILL, CANADA

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) 58. | entrée, soupe & salade, plat de résistance et dessert
Circle of life (4-course menu) 58. | 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** 7.
Huron-Wendat soup of the day, boreal garnish

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, TÊTE D'ANGE, SAUMUR LOIRE



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.

ROUGE : RIPASSO DE LA VALPOLICELLA, CAMPAGNOLA, ITALIE

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.

BLANC : CHARDONNAY, NK'MIP, OSOYOOS, BRITISH COLUMBIA

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)*