

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 : gravlax d'agneau et tartare de homard)
Potage huron-wendat ou salade de jeunes pousses
1 plat de résistance au choix
(extra : longe de cerf, crevettes géantes et cuisse de canard)
1 choix dans la carte des desserts

*Select one entrée (extra \$ for Lamb gravlax and lobster tartar)
Huron-Wendat soup or mixed greens pickled vegetables
Select one main course
(extra for the venison loin, jumbo 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 Platters
(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 | 100% local

6 services / 6-course menu Offert jusqu'à 21h00 / offered until 9 pm

Trilogie d'omble chevalier de Charlevoix

Bonbon à l'érable, fumé maison et confit à l'huile de caméline, crème fraîche au sumac,
pâtisson mariné, radis melon

Charlevoix artic char fish trilogy

Maple syrup candied homemade smoked, camelina oil confit, sumac crème fraîche, pickled squash melon, watermelon radish

BULLES : ROSÉ, ZERO DOSAGE, DOMAINE DE BERGEVILLE, QUÉBEC

Soupe froide à l'eau de tomate et de bouleau

Melons compressés au shiso, mousseuse au sirop de bouleau

Tomato and birch water cold soup

Shiso compressed melons, birch syrup froth

Foie gras poêlé de la ferme Goulu

Gâteau éponge au maïs, tagliatelle de courge marinée, fleur de saison, mousse à la myrique baumier

Goulu's farm seared foie gras

Corn sponge cake, pickled butternut squash tagliatelle, seasonal flower, sweet gale froth

ROSÉ : PINOT NOIR, MOIRA, MALIVOIRE, BEAMSVILLE BENCH, NIAGARA

Carré de sanglier frotté au Chagga

Champignons sauvages marinés, purée de pois vert, sauce crème à la morille

Chagga rubbed boar rack

Pickled wild mushrooms, green pea purée, morel cream sauce

ROUGE : MERLOT-CABERNET, MISSION HILL, OKANAGAN VALLEY

Paillason grillé de la fromagerie de l'île d'Orléans

Confiture de tomate cerise, pousses de tournesol, tuile de tomate

Grilled Paillason cheese from la fromagerie de l'île d'Orléans

Cherry tomato jam, sunflower sprouts, tomato tuile

MOELLEUX : OMERTO, CHARLEVOIX, QUÉBEC

Parfait glacé à la KWE !

Tuile soufflée au maïs, caramel au cidre de pomme, bonbon de courge

KWE! iced parfait

Corn soufflé tuile, apple cider caramel, butternut squash candy

DIGESTIF : AVRIL, LIQUEUR DE NOIX FORESTIÈRES, DISTILLERIE MARIANA, 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 | DINNER MENU

Cercle de la vie (4 services) 58. | entrée, soupe ou salade, plat de résistance et dessert
Circle of life (4-course menu) 58. | appetizer, soup or salad, main course & dessert

ENTRÉES | APPETIZERS



Mozzarella de bufflone québécoise fumée maison

Confiture de tomate cerise, réduction d'Omerto, crouton de bannique à la fleur d'ail 15.
Home smoked Quebec buffalo mozzarella cheese, cherry tomato jam, Omerto reduction, garlic flower bannock bread crouton



Rilette de saumon fumé maison à chaud et à froid

Fromage à la crème à la baie de genièvre, pain brioché, citron confit 14.
Hot and cold smoked, salmon rilette, juniper berry cream cheese, brioche bread, lemon confit



Flanc de porc Nagano

Laqué à l'érable et gelée de cèdre, bourgeons de sapin marinés, sauce crème au Calumet, chips de betterave 15.
Nagano pork belly, cedar and maple syrup glazed, marinated balsam fir buds, Calumet cheese cream sauce, beet chips

Escargots à la fleur d'ail et paillasson

Flambé au cidre de pomme du Verger Bilodeau, noisette torréfiée, espuma à l'huile de noisette 15.
Garlic flower snails and paillasson cheese, flamed with apple cider from Verger Bilodeau, roasted hazelnut, hazelnut oil espuma

Gravlax d'agneau du Québec

Mariné au thé de la Minganie, chips de lichen, boutons de marguerite, fromage de chèvre à l'ail noir croustillant (extra 2\$) 17.
Quebec lamb gravlax, Minganie tea marinated, lichen chips, daisy buds, crispy black garlic goat cheese (extra 2\$)

Tartare de homard

Suprême d'agrume, haricot vert épicé, aioli à l'argousier, crouton de bannique (extra 5\$) 19.
Lobster tartar, citrus segments, spicy green beans, sea buckthorn aioli, bannock bread crouton (extra 5\$)

SOUPE ET SALADE | SOUP AND SALAD

Salade de jeunes pousses

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

Potage Huron-Wendat du jour

Huron-Wendat soup of the day 7.

PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSE

Gibier fumé sur charbon de bois

Charcoal smoked game of the day prix du marché
Market price



Omble chevalier de Charlevoix

Pommes de terre ratte confites, fumet au bacon de sanglier et piment Gorria, sauce vierge aux tomatillos 32.
Charlevoix artic char fish, boar bacon and Gorria pepper broth, tomatillos sauce vierge



Joue de veau braisée

Orgetto aux épinards, tomate confite, tête de violon, jus de cuisson réduit au vin rouge 32.
Braised veal cheek, spinach orgetto, confit tomato, fiddlehead, red wine braising jus



Crevettes géantes

Purée de courge de maïs et de pois vert, cœurs de quenouille grillés, beurre blanc au sumac (extra 4\$) 36.
Jumbo shrimps, butternut, corn and green pea purées, grilled distaff hearts, sumac beurre blanc (extra 4\$)

Salade Buddha façon premières nations **Vegan**

Croquettes de tempeh mariné aux bourgeons de sapin, haricots rouges, courge fumée, maïs, graines de tournesol, légumes marinés, vinaigrette aux herbes du jardin 31.
First Nation buddha style salad, fir bud marinated tempeh, red beans, smoked squash, corn, sunflower seeds, pickled vegetables, garden herbs dressing

Plat signature

Longe de cerf

En croûte d'Épices du Guerrier, pomme de terre Yukon Gold à la truffe et parmesan, asperges au sirop de bouleau, sauce Périgourdine (extra 9\$) 42.
Deer loin, rubbed with Épices du Guerrier spices, Yukon Gold potatoes with truffle and parmesan, birch syrup asparagus, Périgourdine sauce (extra 9\$)

Cuisse de canard biologique confite de la ferme du Village

Purée d'haricot blanc citronnée, pesto de roquette, légumes de saison, sauce à la sauge (extra 4\$) 37.
Organic duck leg confit, lemony white bean purée, arugula pesto, seasonal vegetables, sage sauce (extra 4\$)

EXTRA

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

Poêlée de champignons sauvages 6.
Sautéed wild mushrooms

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*

Tataki de loup marin, rilette de saumon fumé et mozzarella de bufflone québécoise.

Beurre de pomme, pistache, crouton de pain bannique, confiture de tomate cerise.

Seal tataki, smoked salmon rilette, Quebec buffalo mozzarella, apple butter, pistachio, bannock bread crouton, cherry tomato jam.

BLANC : CHENIN BLANC, TÊTE D'ANGE, SAUMUR LOIRE



Potage huron-wendat du jour

Huron-Wendat Soup of the day



*Plat
signature*

Carré de bison mariné (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

ou | *or*

Planche de la mer : crevettes et pétoncles géants, 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, artic char gravlax, smoked mackerel, snow crab legs*

175.

ROSÉ : PINOT NOIR, MOIRA, MALIVOIRE, BEAMSVILLE BENCH, NIAGARA

ou | *or*

Jarret de veau du Québec (40oz)

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

Quebec veal shank (40oz)

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

196.

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)*