

LE QUAI 19

• CUISINE DU MARCHÉ •

NOS ENTRÉES

RÉCONFORT 10
VELOUTÉ DU MOMENT, GARNITURE APPROPRIÉE

CRAB CAKE 13
FRIAND DE CRABE ET CREVETTES NORDIQUES,
MAYONNAISE AU WASABI ET PURÉE DE CITRON

HUÎTRES DES MARITIMES
FROIDES, À LA MANIÈRE DU CHEF (4) 12
CHAUDES ET GRATINÉES (4) 16

POULPE 15
PIEVRE GRILLÉE ET SALSA D'HARICOTS NOIRS AU CACTUS,
ADOBO DE TOMATE RÔTIE AU PIMENT CHIPOTLE ET CUMIN

«LE BROUILLARD» [PRIX DU MARCHÉ]
UNE ENTRÉE DÉCOUVERTE AU CHOIX DU CHEF,
PARTEZ À L'AVENTURE!

CROMESQUI 14
CROUSTILLANT DE BŒUF TRUFFÉ
AU JUS ET FROMAGE COULANT,
PURÉE DE CHÂTAIGNE, POIRE BARTLETT AU NATUREL,

FOIE GRAS DE CANARD 19
CONFITURE DE SUREAU, GEL DE VIN CHAUD,
CRUMBLE À L'ORANGE ET FINANCIER À LA CANNELLE

NIÇOISE 11
SALADE D'HARICOTS, POMME DE TERRE RATTE,
ANCHOÏADE DE THON CRÉMEUSE, KALAMATA ET ŒUF DE POULE

PLATEAU DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC 12
SÉLECTION DE TROIS VARIÉTÉS SELON LE MARCHÉ

CHARCUTERIES DE NOTRE TERROIR 14
SAUCISSONS SECS ET TERRINE DE GIBIER

LE QUAI 19

• CUISINE DU MARCHÉ •

NOS PLATS

COURGE 25

RISOTTO LIÉ À LA COURGE MUSQUÉE,
BRISURES DE FOIE GRAS, VIERGE DE COURGE À LA SAUGE
ET TOMATE, FROMAGE DE BREBIS FUMÉ

BOEUF 32

SHORT RIBS DE BŒUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
CANELLONI AU VIEUX CHEDDAR DE L'ÎLES AUX GRUES,
CAROTTES RÔTIES ET SAUCE FORESTIÈRE

COCHON 28

MIGNON DE PORC DU QUÉBEC, JAMBON DE PARME,
CREVETTES ROSES, JUS DE CARAPACE VIANDÉ ET BETTERAVES

POISSON DU JOUR [PRIX DU MARCHÉ]

SELON L'ARRIVAGE...

PÉTONCLES 30

GROS PÉTONCLES DES ÎLES DE LA MADELEINE RÔTIS,
PURÉE DE CÉLERI-RAVE À LA VANILLE ET ÉMULSION DE BEURRE
CITRONNÉE À LA MISTELLE DE GLACE

CERF 35

PIÈCE DE CUISSOT POÊLÉ, TARTELETTE À L'OIGNON
AU BLEU D'ICI ET RAGOÛT DE TOPINAMBOUR AUX NOISETTES

«LE BROUILLARD» [PRIX DU MARCHÉ]

UN PLAT DÉCOUVERTE, PARTEZ À L'AVENTURE!

LE TEMPS DE SE GÂTER...

CHOCOLAT 10

MOUSSE CHOCOLAT «BARRY», NOISETTES,
PRALINÉ CROUSTILLANT ET AGRUMES CONFITS

ORANGE SANGUINE 9

BAVAROIS CITRON, PURÉE À L'ORANGES SANGUINE,
MACARON À LA NOIX DE COCO

ÉRABLE 8

CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE, LAIT FRAPPÉ AUX ÉPICES
ET GÂTEAU AUX BANANES

LE QUAI 19

• CUISINE DU MARCHÉ •

APPETIZERS

COMFORT 10
CREAM SOUP AND APPROPRIATE GARNISH

CRAB CAKE 13
CRAB AND NORDIC SHRIMP, WASABI MAYONNAISE
AND LEMON PURÉE

OYSTERS FROM THE MARITIMES
COLD OYSTERS, CHEF'S INSPIRATION (4) 12
HOT OYSTERS, QUÉBEC CHEESE GRATIN (4) 16

OCTOPUS 15
GRILLED OCTOPUS, BLACK BEAN AND CACTUS SALSA,
ROASTED TOMATO AND CHIPOTLE ADOBO

«FALL FOG» [MARKET PRICE]
TODAY'S DISCOVERY ACCORDING
TO THE CHEF'S INSPIRATION

CROMESQUI 14
CRISPY TRUFFLED BEEF, CHESTNUT PURÉE AND BARTLETT PEARS

DUCK FOIE GRAS 19
FOIE GRAS, ELDERBERRY JAM, MULLED WINE
ORANGE CRUMBLE AND CINNAMON FINANCIER

NIÇOISE SALAD 11
GREEN BEANS, FINGERLING POTATOES,
ANCHOVY TUNA AND HARD BOILED EGG

PLATTER OF FINE QUEBEC CHEESES 12
SELECTION OF THREE VARIETIES

SLATE OF LOCAL «CHARCUTERIE» 14
ARTISANAL SAUSAGE, HOUSE PÂTÉ, GAME TERRINE

LE QUAI 19

• CUISINE DU MARCHÉ •

MAIN COURSES

SQUASH 25

BUTTERNUT SQUASH RISOTTO, DUCK FOIE GRAS CHIP,
TOMATO, VEGETABLE CHIPS SAGE,
«BREBIS FUMÉ» CHEESE, SQUASH CHIPS

BEEF 32

SHORT RIBS, ROASTED CARROT
AND CANELLONI STUFFED WITH CHEESE FROM L'ÎLES AU GRUES

PORK 28

QUÉBEC PORK TERDERLOIN, PARMA HAM, SHRIMP, BEET ROOT

FISH OF THE DAY [MARKET PRICE]

WHAT THE SEA BRINGS...

SCALLOPS 30

FROM «ÎLE DE LA MADELEINE», VANILLA CELERY ROOT PURÉE,
LEMON BUTTER EMULSION «MISTELLE DE GLACE»

DEER 35

PART OF DEER, ONION AND BLUE CHEESE TART,
JESURALEM ARTICHOKE AND HAZELNUT STEW

«FALL FOG» [MARKET PRICE]

TODAY'S DISCOVERY, ACCORDING TO THE CHEF'S INSPIRATION

DESSERTS

CHOCOLAT 10

«BARRY»CHOCOLATE MOUSSE,
PRALINE CRUNCH, KUMQUAT CONFIT, HAZELNUTS

BLOOD ORANGE 9

BAVARIAN CREAM, BLOOD ORANGE PURÉE
AND COCONUT MACARON

MAPLE 8

CRÈME BRULÉE, SPICED MILK AND BANANA BREAD