

## Kenauk Nature et Beau Mont Signé Toqué!

Commande au téléphone – 514 270 8882

Les commandes s'effectuent par téléphone le samedi, dimanche ou le mardi entre 10h00 et 17h00 juste avant le début de votre séjour.

Tous les aliments nous proviennent de nos fidèles producteurs :

Birri • Ferme de l'Île • Les Jardins Carya • M. Bertrand

Homards du Cap des Îles • Récolte de la Rouge

Bouffard et fils • Bio Rousseau • Ferme les Péchés Moutons •

Ferme des produits d'Antoine • Ferme Pointe du jour

Le porc de Beurivage • Mme Duquet . . .

Bonne Pêche !!

Le menu est sujet à des changements, tout dépendant des humeurs de dame nature!

## Entrées

Soupe de courge 12.  
1 litre, pour 4 à 5 portions

Soupe à l'oignon gratinée au Clos des roches 20.  
1 litre, pour 4 à 5 portions

Salade de quinoa + légumes de saison 6.  
400g. Pour 2 portions

Fondues parmesan + sauce tomate 10.  
6 morceaux

Gravlax de truite de Kenauk 15.  
100 g.

Notre jambon blanc 8.  
200g.

Terrine de foie gras 18.  
100g.

Courge farçie à la ricotta, champignons et noisettes 12.  
Pour 1 portion ou pour 2 portions en accompagnement

Plateau d'antipasti 28.  
4 portions.  
Jambon blanc, pâté grand-mère, saucisson le Pieux,  
terrines de jambon persillé, jardinière de légumes et cœurs d'artichauts marinés

## Plats principaux à réchauffer

Quiche du jour 8 pouces, pour 4 à 6 portions	16.
Pâté de thon Bluefin 8 pouces, pour 4 à 6 portions	25.
Pâté au poulet Pour 4 à 6 portions	16.
Lasagne au bœuf Pour 2 portions	18,50.
Épaule d'agneau braisée Pour 1 portion	12.
Poisson du jour cuit + garniture de légumes Pour 1 portion	12.
Côtes levées + Sauce BBQ Pour 2 portions	16.
Risotto aux légumes Pour 1 portion	12.

## À cuire sur le BBQ

Contre-filet de bœuf d'environ 400g. Pour 2 portions	32.
Côte de bœuf, entre 800-950 g. Pour 2 portions	78.
Longe d'agneau	72/kg.
Brochettes d'agneau marinées aux épices à kebab 4 brochettes, environ 300g.	20.
Brochettes de porc marinées au miel et à la moutarde 4 brochettes, environ 300g.	16.
Saucisses merguez 4 saucisses	10.
Pavé de saumon mariné 150g, pour 1 portion	14.
Burger de bœuf 600g. de viande hachée + 4 pains Hof Kelsten	18,50.
Burger d'agneau 600g. de viande hachée + 4 pains Hof Kelsten	24.
Pains à burger en extra de chez Hof Kelsten 4 pains	6.

## Accompagnements

Pains à hot-dog de chez Hof Kelsten 4 pains	7.	Légumes du jour + beurre Toqué! Pour 2 portions	7,50.
Ensemble de condiments faits au Québec Ketchup, relish et moutarde baseball, 200ml. de chaque condiments	7,50.	Curry végétarien Pour 2 portions	5,50
Cornichons à l'aneth 200g. Conserves de la cuvée 2019	3.	Pommes de terre grelot à la rôtissoire 400g. Pour 4 portions	6,50.
Mayonnaise maison 400g.	5.	Salade de chou 500g. Pour 2 portions	4,50.
Ketchup 400g. Fait au Québec	5.	Salade de betteraves et fromage de chèvre 500g. Pour 2 portions	10.
Sauce au vin rouge 250 ml.	12.	Frites à réchauffer au four 600g. Pour 4 à 6 portions	8.
Sauce chimichurri 250 ml.	10.		
Citron	0,50.		

## Desserts

Croustade aux pommes Pour 3 à 4 portions, 400g.	14.
Gâteau au chocolat + ganache à la stout Pour 3 à 4 portions	18.
Biscuits au praliné + chocolat 5 gros biscuits	10.

## Extras et produits d'épicerie

Légumes et fruits de saison à cuisiner, selon l'arrivage	PM.	Plateau de légumes de saison, façon crudités	16.
		Accompagnés de 200g. de tzatziki et de confiture de tomates vertes épicée. Pour 4 portions, environ 550g.	
Maccheroni fraîches de chez Moccione	9.	Mélange à crêpes fines	7.
Pour 4 portions		1 litre, donne 8-10 crêpes lorsque cuites dans une poêle de 8 pouces	
Sauce bolognaise	18.	Sirop d'érable de la ferme des Petits Cailloux	11.
Pour 4 personnes		350 ml.	
Sauce tomate aux légumes et airelles	8,50.	Cretons de porc	7,50.
585 ml		300g.	
Jus de tomates et légumes T!	5.	Notre bacon fumé, en tranches	8.
		200g. Environ 8 tranches	
Parmegiano Reggiano, en bloc	9.	Lait 3,25%	2.
Environ 150g.		1 litre	
Plateau de fromages Québécois	20.	Crème 35%	9.
Pour 4 portions, 3 morceaux de 80g. de chaque fromage. Accompagné de chutney de courge		1 litre	
Croûtons	1,50.	Beurre non salé	6,50.
100g.		1 livre	
Sac de noisettes	4,50.	Huile d'olive les Trilles	18,50.
Sac de 100g. Variétés ancestrales et sans arrosage		750 ml	
Sac d'amandes	4,50.	Sel aromatisé aux algues gaspésiennes	3.
Sac de 100g. Variétés ancestrales et sans arrosage		Sel aromatisé au piment d'espelette 'Gorria'	3.

Pain campailou de chez Hof Kelsten 6,50.  
Produit décongelé, 600g.

Tablier Signé Toqué! 35.

### Bières et vins d'importation privée

Dégustation de bières de la microbrasserie Dieu du Ciel! 17.

6 bouteilles de 341 ml.

- La Brume des voyageurs,  
Extra Special Bitter (ESB), bière rousse d'inspiration britannique
- La Blanche du paradis,  
bière blanche d'inspiration belge
- La Moralité,  
IPA américaine
- La Sentinelle,  
ale blonde de style Kolsch
- Deux bouteilles de la Brise-Vent, saison aux baies d'argousiers

Bières sans alcool de la brasserie BockAle 3,75/unité  
Stout ou IPA

### Bulles

Des bulles... Genre, Clos Saragnat, Canada 23.  
(cidre fermier)

St-Eustache Brut, Bulle T!, Rivière du Chêne, Canada 46.  
(seyval, chardonnay, vidal)

### Rosé

Côteau d'Aix en Provence 2019, En Caractère,  
Dupéré Barrera, France 34.  
(mourvèdre, cinsault, syrah, vermentino, grenache)

### Blancs

Saint-Blaise-Sur-Richelieu 2018, Blanc T!  
Vignoble 1292, Canada (saint-pépin, swenson) 25.

Finca Suarez, Paraje Altamira, Argentine 45.  
(chardonnay)

### Rouges

Bourgogne 2018, La fontaine Goby, France 43.  
(Pinot noir)

Chianti classico, 2016, Podere Capaccia, Italie 52.  
(Sangiovese)