

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

Gaspacho 1 litre, pour 4 à 5 portions	15.
Bisque de homard des îles de la Madeleine 1 litre, pour 4 à 5 portions	19.
Salade de quinoa + légumes de saison 400g. Pour 2 portions	6.
Salade César Pour 2 portions	10.
Fondues parmesan + sauce tomate 6 morceaux	10.
Gravlax de truite de Kenauk 100 g.	15.
Notre jambon blanc 200g.	8.
Tomate à la provençale Pour 1 portion ou pour 2 portions en accompagnement	6.
Plateau d'antipasti 4 portions. Jambon blanc, pâté grand-mère, lonza et terrine de jambon persillé, jardinière de légumes et cœurs d'artichauts marinés	28.

Plats principaux à réchauffer

Quiche du jour 8 pouces, pour 4 à 6 portions	16.
Pâté au saumon 8 pouces, pour 4 à 6 portions	16.
Pâté au poulet 8 pouces, pour 4 à 6 portions	16.
Lasagne au bœuf Pour 2 portions	18,50.
Guédille de homard des îles de la Madeleine Pour 1 portion	21.
Poisson du jour cuit + garniture de légumes Pour 1 portion	12.
Coquille façon Saint-Jacques Pour 1 portion	26.
Polpettes d'agneau + sauce rosée + maccheroni Pâtes fraîches de chez Moccione - Pour 2 portions	24.
Magret de canard rôti + sauce au vin rouge + airelles Pour 2 portions	32.
Demie canette rôtie à la broche + pommes de terre Pour 2 portions	28.

Côtes levées + Sauce BBQ 16.
Pour 2 portions

Risotto aux légumes 12.
Pour 1 portion

À cuire sur le BBQ

Filet de bœuf d'environ 180g. 15.
Pour 1 portion

Contre-filet de bœuf d'environ 400g. 32.
Pour 2 portions

Côte de bœuf, entre 800-950 g. 78.
Pour 2 portions

Longe d'agneau d'environ 260g. 19.
Pour 2 portions

Côtelettes d'agneau marinées 20.
Pour 1 portion

Brochettes d'agneau marinées aux épices à kebab 20.
4 brochettes, environ 300g.

Brochettes de porc marinées au miel et à la moutarde 16.
4 brochettes, environ 300g.

Saucisses merguez 10.
4 saucisses

Saucisses de porc, fenouil et herbes 2 saucisses	7.
Pavé de saumon mariné 150g. Pour 1 portion	14.
Burger de bœuf 480g. de viande hachée + 4 pains Hof Kelsten	16.
Burger d'agneau 480g. de viande hachée + 4 pains Hof Kelsten	20.
Pains à burger en extra de chez Hof Kelsten 4 pains	6.
Pains à hot-dog de chez Hof Kelsten 4 pains	7.
Ensemble de condiments faits au Québec Ketchup, relish et moutarde baseball, 200ml. de chaque condiments	7,50.
Cornichons à l'aneth 200g. Conserves de la cuvée 2019	3.
Mayonnaise maison 400g.	5.
Ketchup 400g. Fait au Québec	5.
Sauce au vin rouge 250 ml.	12.

Sauce chimichurri 250 ml.	10.
Citron	0,50.

Accompagnements

Gratin de céleri-rave Pour 2 portions	7.
Légumes du jour + beurre Toqué! Pour 2 portions	7,50.
Pommes de terre grelot à la rôtissoire 400g. Pour 4 portions	6,50.
Salade de choux 500g. Pour 2 portions	4,50.
Frites à réchauffer au four 600g. Pour 4 à 6 portions	8.

Desserts

Croustade aux pêches Pêches cuvée de conserves 2019. Pour 3 à 4 portions, 400g.	14.
Gâteau au chocolat + ganache à la stout Pour 3 à 4 portions	18.

Biscuits aux camerises + chocolat blanc 5 gros biscuits	10.	Mélange à crêpes fines 1 litre, donne 8-10 crêpes lorsque cuites dans une poêle de 8 pouces	7.
<u>Extras et produits d'épicerie</u>			
Légumes et fruits de saison à cuisiner, selon l'arrivage	PM.	Cretons 200g.	7,50.
Maccheroni fraîches de chez Moccione Pour 4 portions	9.	Notre bacon fumé, en tranches 200g. Environ 8 tranches	8.
Sauce bolognaise Pour 4 personnes	18.	Douzaine d'œufs fermiers	5,50.
Parmegiano Reggiano, en bloc Environ 150g.	9.	Lait 3,25% 1 litre	2.
Plateau de fromages Québécois Pour 4 portions, 3 morceaux de 80g. de chaque fromages. Accompagné de chutney de courge	20.	Crème 35% 1 litre	9.
Croûtons 100g.	1,50.	Beurre non salé 1 livre	6,50.
Sac de noisettes Sac de 100g. Variétés ancestrales et sans arrosage	4,50.	Huile d'olive les Trilles 750 ml	18,50.
Sac d'amandes Sac de 100g. Variétés ancestrales et sans arrosage	4,50.	Sel aromatisé aux algues gaspésiennes	3.
Plateau de légumes de saison, façon crudité Accompagnés de 200g. de tzatziki et de chutney d'aubergine. Pour 4 portions, environ 550g.	16.	Sel aromatisé au poivre des dunes	3.
		Pain campailou de chez Hof Kelsten Produit décongelé, 600g.	6,50.

Limonade aux pêches Pêches cuvée de conserves 2019, 750 ml	8.
Tablier Signé Toqué!	35.

Bières et vins d'importation privée

Dégustation de bières de la microbrasserie Dieu du Ciel! 6 bouteilles de 341 ml.	17.
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Stout ou IPA	3,75/unité
--	------------

Bulles

St-Eustache Brut, Bulle T!, Rivière du Chêne, Canada (seyval, chardonnay, vidal)	46.
Crémant du Jura, Michel Gahier, France (chardonnay)	50.

Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs, Latitude, Larmandier-Bernier, France (chardonnay)	119.
---	------

Rosé

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

Blancs

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

Petit Chablis 2018, Domaine des Marronniers, France (chardonnay)	43.
---	-----

Alsace 2018, Parad'aux, Agathe Bursin, France (pinot blanc)	47.
--	-----

Ladoix 2017, Bois De Mont, Domaine Chevalier, France (chardonnay)	90.
--	-----

Rouges

Langhe 2016, Azienda Agricola Camparo, Italie (dolcetto, nebbiolo, barbera)	32.
--	-----

Côtes du Rhône 2016, l'Affable, Domaine Wilfried, France 39.
(carignan, cinsault, grenache, syrah)

Puisseguin Saint-Émilion 1994, Château Langlais, France 56.
(merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon)