LE SAM

BISTRO ÉVOLUTIF

Courageux, téméraire, ambitieux, éclairé – des qualités qui décrivent bien Samuel de Champlain, qui a posé pied sur le cap Diamant en 1608. Mais c'est sans aucun doute sa curiosité qui gonfla les voiles de son navire, le Don de Dieu, et l'encouragea à franchir de nouvelles frontières et à explorer de nouveaux horizons.

Inspiré par l'homme et l'histoire, Le Sam propose une expérience unique en constante évolution et qui saura vous surprendre.

Courageous, bold, ambitious, enlightened – qualities perfectly suited to describe Samuel de Champlain, who set foot on the ¨Cap Diamant¨ in 1608. But it is undoubtedly his curiosity which swelled the sails of his ship, the Don de Dieu and encouraged him to cross new frontiers and explore new horizons.

Inspired by a the man and his story, Le Sam offers a unique, constantly evolving experience that's sure to surprise you.

Déjeuner de SAM

Lundi au Vendredi 11 h 30 à 14 h
Monday to Friday 11:30AM à 2:00PM
Trois services au choix / *Menu choice* 18
Café et dessert / *Coffee & dessert* 5

SAM INFUSE

Tous les jours 14 h à 17 h / *Daily 2:00 to 5:00PM*

Sélection de thé en vrac Camelia Sinensis 37
Tour gourmande de sandwichs ouverts, scone, pâtisseries et sucreries servies avec notre crème devon, confitures et marmelade.
Selection of teas from Camelia Sinensis
Gourmet tower with sandwiches, scone, pastries and sweets. Served with our devon cream, jam and marmelade
Ajouter 20$ par personne pour partager / Add $20 p.p. to share

Avec / *with* Champagne 55

Forfait pour les plus petits – 12 ans 22
Tour gourmande de sandwichs ouverts, scone, pâtisseries et sucreries servies avec notre crème devon,confiture et marmelade.
Special for children (12 years old and under) Gourmet tower with sandwiches, scone, pastries and sweets. Served with our devon cream, jam and marmelade

5 à 7 de SAM

Lundi au Jeudi 17 h à 19 h 18
Monday to thursday 5:00 à 7:00PM
Les coquetels de notre directeur de la mixologie Nader Chabaane accompagnés des bouchées signatures du chef Stéphane Modat.
Cocktails from our Director of Mixology Nader Chabaane with signature bites from Chef Stéphane Modat.
Musique / *Music*

Vendredi 17 h a 19 h À la carte
Friday 5:00 to 7:00PM
Soirée crustacés, gin, vodkas et champagnes
Shellfish, Gin, Vodka & Champagne evening
Musique / *Music*

Brunch de SAM

Samedi & Dimanche 10 h à 17 h
Saturday & Sunday 10:00AM to 5:00PM
Sélection de plats à l'assiette comprenant 22
Selection of breakfast dishes, including:
Mousse de yaourt / *Yogurt mousse*
Jus de fruits frais / *Fresh fruit juices*
Café ou thé / Coffee or tea

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

SAM Agite !

COQUETELS & COCKTAILS

Les Classiques / *The Classics* 13

Old Fashioned - Miel du Château, mélange de bitters maison, rye whisky Canadian Club Sherry Cask

French 75 - Gin Citadelle, Mandarine Napoléon, sirop de fleurs de sureau, agrumes, glaçons au pamplemousse, thym frais, allongée aux fines bulles

Margarita - Flambée de Laphroaig, gin Piger Henricus, Cointreau, calvados, liqueur de marasquin, pamplemousse et lime, givrée au mélange sel, cannelle et orgeat

Martinez - Gin Bombay Sapphire, Vermouth Italien, Cointreau, bitter Elemakule Tiki

Not So Rusty - Scotch, Drambuie, mousse à l'érable vieilli au fût de bourbon

White Cosmo - Vodka, sirop de fleurs de sureau , jus de canneberge blanche, lime

Vous ne trouvez pas ce que vous cherchez? N'hésitez pas à demander votre cocktail, notre équipe de mixologues se fera un plaisir de le réaliser dans les règles de l'art.

Cannot find what you're looking for? Do not hesitate to ask for your cocktail. Our team of Mixologists will be pleased to create it for you

Les Signatures / *Signature Cocktails* 15

Le Sam et son équipe de Mixologues vous proposent une expérience à la conquête de nouvelles saveurs qui vous surprendront.

Le Sam and its team of Mixologists offer an experience of new flavors that will surprise you.

Negroni de Samuel - L'équilibre parfait entre douceur et amertume.

Dry Martini du Château - Gin Tanqueray 10 servi à -18°C, parfumé juste comme il faut, selon votre humeur.

Rêve du matin – Rhum, jus de litchi, sirop C.S Zeste Éclair, espuma de camomille.

L'Aviateur – Gin, liqueur de marasquin, citron, rhubarbe et genièvre

Algonquin – Comme un bijou, fumé au cèdre blanc et aux écorces d'orange. Gin Ungava, vermouth Dolin rouge, chartreuse verte, Aphrodite bitters.

Le temps des fées - À partager afin de revivre la Grande Époque. Absinthe, Dry Gin, Poire Williams, jus de pommes et citron frais, menthe,poire et sirop de jasmin 55$

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

MOQUETELS & MOCKTAILS

Nos « Herbal Martinis », entre spa et massage des papilles 10

Our herbal martinis, a mix between a spa and a massage for your taste buds

Aphrodisiaque - Sur des notes de pêche, rhubarbe, vanille Bourbon, salsepareille, lavande, anis, safran, amandes, rooibos, gingembre et cannelle. – 25 calories

On notes of peach, rhubarb, vanilla bourbon, sarsaparilla, lavender, anise, saffron, almonds, rooibos, ginger and cinnamon

Régénérant - Sur des notes de raisin blanc, camomille, pétales de roses, feuilles de shiso, hibiscus, fleurs de sureau et thé oolong. – 30 calories

On notes of white grape, chamomile, rose petals, shiso leaves, hibiscus, elderflower and oolong tea

Décontractant - Sur des notes de prune, citronnelle Thaï, fenouil, kumquat, thé au jasmin et fleurs de houblon. – 40 calories

On notes of plum, Thai lemongrass, fennel, kumquats, jasmine tea and flowers hops

Énergisant - Sur des notes de poivron jaune, tomate cerise, concombre, thym, jalapeno, sel de mer fumé, thé blanc et baies de goji. – 35 calories

On notes of yellow pepper, cherry tomatoes, cucumber, thyme, jalapeno, smoked sea salt, white tea and goji berries

Nos « Shrubs », entre mixologie d'aujourd'hui et époque coloniale 10

Our « Shrubs », a mix between modern mixology and the colonial era.

Dans de nombreuses régions à travers le monde, incluant le Canada, les vinaigres potables ont été utilisés pour des raisons de santé. Durant l'époque coloniale, le « shrub » était une boisson consommée de tous.

Nos concoctions sont délicieusement rafraichissantes, légèrement acides, et pleines de saveurs. Elles sont allongées traditionnellement d'eau gazeuse. Tout le « in » des cocktails avec moins de 40 calories !

Ananas, Framboise ou Basilic thaï

Drinking vinegar for health reasons is an age old practice in many cultures around the world, including here in Canada. Dating back to colonial times, "shrubs" were a common tonic enjoyed by all.

Our concoctions make for a delicious and refreshing drink with nice tartness and sweet, bright fruit flavors, all with less than 40 calories !

Pineapple, Raspberry, Thaï Basil

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

SAM Grignote

Fromage frais du jour croustillant 9
Ketchup de betterave rouge
Crunchy fresh cheese of the day, red beet ketchup

« Dip » de tofu aux légumes 8
Crudités
Tofu and vegetables dip, crudités

« Fish and chips » 10
Sauce tartare aux boutons de marguerite
Fish and chip, tartar sauce with daisy buttons

Ailes de poulet à l'orange 12
Miel et orange
Orange chicken wings, honey & orange

Pain plat 7
Purée de tomates confites et fromage frais aux herbes
Flatbread, candied tomato purée & fresh cheese with herbs

Mélange d'olives 8
Parfumées maison
Mix of olives, homemade seasoning

Les asperges grillées 8
Compote de poivrons rouges grillés et chapelure croustillante
Grilled asparagus, compote of roasted red peppers and crispy breadcrumbs

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

LES PLANCHES À FROMAGE ET À CHARCUTERIES

La planche à 3 fromages 18
40gr par fromage

Board with 3 Cheeses
40gr per cheese

La planche à 5 fromages 28
40gr par fromage

Board with 5 Cheeses
40gr per cheese

De Charlevoix 19
3 charcuteries biologiques séchées de Damien

From Charlevoix *3 dried organic cured meats from Damien*

Vieux Jambon - *Old Ham*
Saucisson le Pieux - *Le Pieux Sausage*
Poitrine de porc – *Pork Belly*

Le Découvreur 29
5 charcuteries faites sur mesure par nos amis de Pork Shoppe

The Discovery
5 tailor-made cured meats by our friends at Pork Shoppe
Sélection du jour / *Daily selection*

Les Terroirs 32
5 charcuteries qui vous feront voyager à travers les terroirs

The Terroirs
5 cured meats that will take you on a tour of various regions

L'Italie, Prosciutto Consorzio Parma Riserva 24 mois
L'Espagne, Sobrasada Ibérico Bellota (secreto)
Le Pays Basque, le Jésus de Pierre Oteiza
Montréal, la poitrine de Porc berkshire séchée aux épices de Montréal
Charlevoix, tranche de jambonneau fumé au bois d'érable

Sandwiches

Club sandwich de pain miche 19
Frites maison
Club sandwich with slices of bread loaf, homemade fries

Le Hamburger du château 18
Pain aux graines de pavot
Château Burger, poppy seed bread

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM BISTRO ÉVOLUTIF

NOS PLATS

Crème de petits pois servie froide 14
Estragon et persil
Cold pea soup, tarragon & parsley

Salade de homard du Québec 21
Première pousse et derniers légumes racines, vinaigrette à la framboise et crustacé
Quebec lobster salad, first sprouts and last root vegetables, raspberry and shellfish vinaigrette

Brochettes de pétoncles grillés 20
Salade croquante d'asperges à l'huile de colza grillé
Grilled scallop skewers, crisp asparagus salad with grilled colza oil

Salade de légumes rôtis au four 14
vinaigrette miel de sarrasin
Oven-roasted vegetable salad,
buckwheat honey vinaigrette

Tartare de truite saumonée 17
Huile de gingembre et gaufrettes
Salmon trout tartare, ginger oil and small waffles

Tranche de salade César 15
La recette de SAM
Slice of Caesar salad, SAM's recipe

Longe de porcelet de lait 22
Pétales d'oignons en pickles,
Milk piglet loin, pickled onion petals

Short Rib de bœuf cuit à la bière noire et à l'érable 22
Crème de panais et tranche de laitue romaine grillée
Beef short Rib cooked in black beer and maple, parsnip cream and slice of grilled romaine

Pavé de Thon albacore grillé 24
Étagé de légumes de saison confits aux tomates et herbes, vinaigrettes aux poivrons rouges grillés
Grilled Albacore Tuna Steak
Layered seasonal vegetables confit in tomato and herbs
Grilled Red Peppers Dressing

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

SUCRERIES

Pudding chômeur au curry 10
Crème glacée à la vanille fait maison
Curry pudding chômeur, home made vanilla ice cream

Mini tarte chaude au chocolat noir 11
Caramel au sirop d'érable et crème légère vanillée
Mini warm dark chocolate tart, maple syrup caramel & vanilla flavored light cream

Crème brulée du moment 9
Crème brulée of the day

Dessert du moment 9
Dessert of the day

CAFÉ ILLY / *ILLY COFFEE*

Café Régulier ou Décaféiné	5
Espresso	4.5
Double Espresso	6
Cappuccino	5.5
Café Au Lait	5.5
Macchiato	5

THÉS ET TISANES CAMELIA SINENSIS 5
CAMELIA SINENSIS TEA & HERBAL TEA

Huiming, Thé vert - *Green tea*
Sencha Nagashima, Thé vert - *Green tea*
Perles du Dragon au jasmin, Thé vert - *Green tea*
Darjeeling Château Frontenac Heritage, Thé noir - *Black tea*
Assam Banaspaty , Thé noir - *Black tea*
Earl Grey Classique, Thé noir - *Black tea*
Chai Camellia, Thé noir - *Black tea*
Rooibos Zeste Éclair, Tisane - *Herbal tea*
La Sublime, Rose, Camomille, Tisane - *Herbal tea*
La Menthe, Tisane - *Herbal tea*

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

LES BOISSONS

Boissons gazeuses / *Soft drinks*	5
Fever Tree Indian tonic Mediterranean Tonic Ginger Ale	7
Belvoir Pressés Limonade biologique / *Organic Lemonade* Pomme / *Cox Apple* Cerise / *Cherry* Framboise / *Raspberry*	7
Tonic du Château	7
Les jus de fruits / Fruit juices Pomme, orange, canneberge, ananas *Apple, Orange, Cranberry, Pineapple*	6
Jus de fruits & nectars Alain Milliat (330ml) Abricot Bergeron, pêche jaune, tomate *Bergeron apricot, Yellow peach, Tomato*	10

H_2O

Eska plate ou pétillante / *Still or sparkling* 335 ml	4
Eska plate ou pétillante / *Still or sparkling* 750 ml	7
Perrier 330 ml	5
San Pellegrino 1 L	8
De l'aubier-eau de sève 750 ml	14

LES BIÈRES / *BEERS*

En fût / *On Tap*	12 oz	20 oz
Château Frontenac & Chartier, Ambré, Québec	7,5	9,5
Alexander Keith's, rousse, Canada	7,5	9,5
Stella Artois, blonde, Belgique	8,5	11
Hoegaarden, blanche, Belgique	9,5	12

En Bouteille / *Bottled*

Importées / *Imported* Leffe Brune - Beck's - Corona - Stella Artois Light	8,5
Locales / *Locals* Alexander Keith's blonde – St-Ambroise Pale Ale – St-Ambroise Stout	7,75
Domestiques Budweiser – Bud Light - Labatt Bleue	7
Sans alcool / *Non Alcoholic* Beck's	7
Signature Château & Chartier, ambrée, Québec 750 ML	18

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

Liqueurs & Spiritueux

Tous nos alcools sont servis en format de 1.5 oz
All our spirits are served in 1.5 oz format

Gins

Créez votre Gin & Tonic avec notre sélection de tonics premiums (+4$) : Fever Tree Indian tonic, Fever Tree Mediterranean Tonic ou Tonic du Château

Create your Gin & Tonic with our selection of premium tonics (+$4): Fever Tree Indian tonic, Fever Tree mediterranean tonic, tonic du Château

Bombay Sapphire (Angleterre)	10
Ungava (Québec)	10
Citadelle (France)	10
Piger Henricus Dry Gin (Québec)	12
Hendrick's (Angleterre)	12
G'Vigne Floraison (France)	12
Berry Bros No3 London Dry Gin (Pays-Bas)	14
Tanqueray No. Ten (Angleterre)	14

Vodkas

Absolut (Suède)	10
Ketel One (Pays-Bas)	12
Belvedere (Pologne)	12
Pur (Canada)	14
Grey Goose (France)	14
Chopin (Pologne)	14
Ultimat (Pologne)	18

Tequilas

El Jimador 100 % Agave Reposado (Jalisco)	10
Cazadores Reposado (Jalisco)	12
1800 Silver (Jalisco)	12
Patrón Silver (Jalisco)	16
Patrón Añejo (Jalisco)	18

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

Rhums / Rums

Le premier voyage transatlantique de Sam fût dans les Antilles où il découvrit la boisson privilégiée de tout bon capitaine. Ce breuvage l'aida à tenir le moral de ses troupes dans ses nombreux voyages. Voici une sélection de ce qu'aurait pu être sa cave personnelle.

The first transatlantic voyage of Samuel de Champlain, was in the West Indies, where he discovered the preferred drink of any good captain. This drink helped keep the morale of his troops in his many travels. Here is a selection of what might have been his personal cellar

Appleton Estate V/X (Jamaïque)	10
The Kraken Black Spiced (Trinidad et Tobago)	10
Havana Club Añejo Reserva (Cu ba)	12
Bacardi Reserva Superior 8 ans (Porto Rico)	12
El Dorado 12 ans (Guyana)	12
Abuelo Varela Reserva Especial Anejo (Panama)	12
Mount Gay X.O (Barbades)	14
Pyrat X.O Reserve (Guyane Française)	16
Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	18
Ron Barceló Imperial (Rép. Dominicaine)	20
Rhum Rhum PMG Rhum	32
B47.258 est le seul rhum au monde qui est produit avec le pur jus intégral de la canne à sucre. Expression ultime du jus de canne, PMG Rhum Agricole Blanc est peut-être le meilleur Rhum Blanc au monde !	
Rhum PMG Liberation (Marie-Galante)	38
vieilli en fut de chêne français, bio équitable	

Cognac

Originaire du Poitou-Charentes, Samuel de Champlain n'oublia jamais le joyau de sa région, le cognac! Il sirotait cet élixir pour se rappeler sa patrie une fois établi à Québec. Ses rivaux, qui l'accusaient d'être à la tête de la traite des alcools en Nouvelle-France, étaient peut-être bien plus envieux de ses beaux flacons.

Originally from Poitou-Charentes, Samuel de Champlain never forgot the jewel of the region, Cognac! He sipped the elixir to remember his homeland once established in Quebec. Rivals, who accused him of being at the head of trafficking alcohol in New France were perhaps more envious of his bottles

Hennessy V.S	12
Rémy Martin V.S.O.P	14
ABK6 V.S.O.P Super Premium	18
Élu meilleur Cognac au Monde 2014 / voted best Cognac in the world in 2014	
Courvoisier X.O	28
Camus Élégance X.O	28
Rémy Martin X.O Excellence	32
Hennessy X.O Cuvée Napoléon	34
Rémy Martin Louis XIII	200

Armagnac

Armagnac Saint-Vivant de la Salle 40%	10
Armagnac Domaine du Tariquet V.S.O.P 40%	12
Bas Armagnac Château du Tariquet Hors-d'âge 40%	14

Calvados

Boulard Pays-d'Auge 40%	12
Christian Drouin Cœur de Lion 15 ans, 42%	24

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

Whiskys d'assemblage / *Blended Whiskies*

Johnnie Walker Red Label (Écosse)	10
Chivas Regal 12 ans (Écosse)	10
Johnnie Walker Black Label (Écosse)	12
Johnnie Walker Blue Label (Écosse)	30

Purs malts Écossais / *Scottish Pure Malt*

HIGHLANDS	
Glenmorrangie 10 ans	14
Oban 14 ans	16
Dalwhinnie 15 ans	22
LOWLANDS	
Glenkinchie 12 ans	16
Auchentoshan 21 ans	40
SPEYSIDE	
Aberlour 10 ans	12
Glenfiddich 12 ans	14
Glenlivet 12 ans	14
Cragganmore 12 ans	16
Balvenie Double Wood 12 ans	16
Glenfarclas 12 ans	18
Glenlivet 18 ans	24
The Macallan 18 ans	58
ISLAY	
Laphroaig Quarter Cask	18
Bowmore 15 ans	20
Lagavulin 16 ans	22
JURA	
Jura Superstition	24
ORKNEY	
Highland Park 18 ans	28

Bourbons

Jim Beam Sour Mash	10
Old Forester	12
Maker's Mark	12
Knob Creek 9 ans	12
Evan Williams Single Barrel	16
Woodford Reserve	16
Blanton's Special Reserve	24

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

Whiskys du Monde / *Whiskies of the World*

Canadian Club – (Canada)	10
Crown Royal – (Canada)	10
Jameson – (Irlande)	10
Jack Daniel's Old No 7 – (USA)	10
Jack Daniel's Gentleman Jack – (USA)	12
Nikka Taketsuru 12 ans (Japon)	24

Apéritifs / *Spirits* 10

Aperol - Pernod – Ricard– Martini Rosso – Campari - Dubonnet – St-Raphael - Pineau des Charentes - Pisco

Liqueurs / *Liquors* 12

Amaretto – Amarula – Bailey's – Benedictine – Chambord – Chartreuse Verte – Cointreau – Drambuie – Frangelico – Galliano – Grand Marnier – Jagermeister – Kahlua - Limoncello Mandarine Napoléon – Southern Comfort – Belle de Brillet – Sambucca – Malibu – Chicoutai - Luxardo Maraschino

Patron X.O Café	14
Sortilège	14
Coureur des Bois	14
Fine Sève	14
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	14
Grand Marnier Cuvée du Centennaire	20
Grand Marnier Cuvée du 150e Anniversaire	24

Sherrys & Portos

Harvey's Bristol Cream	10
Fino Tio Pepe Very Dry	10
Offley 10 ans	12
Grahams Tawny 20 ans	26
Offley LBV 1994	30
Offley 30 ans	34

Bulles / *Bubbles*

Face Cachée de la Pomme, Québec	8
Parès Balta, Brut , Cava, Espagne	10
Champagne Piper-Heidsieck, France	22

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.
All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF