

ENTRÉES

LE SAM

BISTRO ÉVOLUTIF

POTAGE DU MOMENT	11
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU Fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix	16
SALADE CÉSAR DU SAM Bacon, câpres frites, parmesan et croûtons <i>Ajoutez du poulet à votre salade +10</i> <i>Ajoutez du fromage cheddar en grains frit +6</i>	18
SALADE BOSTON SAUCE WALDORF ET RAISINS CONFITS Pomme Granny Smith, raisin de Corinthe et laitue	20
«CAKE» DE LA GASPÉSIE & FROMAGE 1608 Mayonnaise à l'ail noir et salade de fenouil à la réduction d'agrumes	24
VITELLO TONNATO Thon Saku, câpres, veau de grain du Québec	26
FOIE GRAS AUX ÉPICES ET COEUR AU VIN CHAUD Pain d'épices, poivre de Sichuan, vin chaud	24
HÛITRES (6) Rockefeller (3) et sur écailles (3) avec sauce aux piments	24
TARTARE DE SAUMON AUX PEQUILLOS Tomates confites, minipoivrons et vin blanc	18 34
TARTARE DE BOEUF DU QUÉBEC Vinaigrette aux cornichons, câpres, échalotes et vinaigre balsamique	19 36

POISSONS & FRUITS DE MER

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, MINILÉGUMES, BEURRE BLANC AU YUZU Pâtissons, rabioles, crémeux de courge	44
CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER Ravioli au homard et crabe, crevettes et chaudière de palourdes	45
LE BOUDIN-PÉTONCLES Purée de pomme de terre à la truffe, champignons, sauce aux cèpes	48
«FISH & CHIPS» DE LONGE DE MORUE Frites, salade verte et sauce tartare maison	34

VIANDES

CUISSE DE PINTADE CONFITE Risotto de Fregola aux champignons, sauce au vin rouge	40
BAVETTE DE BŒUF (8 oz) Cuite à basse température, frites et salade verte Sauce poivre rouge et cacao de Madagascar	48
SHORT RIBS DE BOEUF À LA BIÈRE NOIRE Pommes de terre sarladaises, sauce béarnaise et glace de viande	41
LONGE D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES Mousseline de rutabaga, légumes rôtis, jus au thym	48

VÉGÉTARIENS

LE RIGATONI DE MAX ET LES CHAMPIGNONS DE FRANÇOIS Rigatoni frais, champignons rôtis, parmesan	34
FEUILLETÉ AU CHÈVRE ET ÉPINARDS Oignons caramélisés au miel du Château et salade de légumes rôtis	31
LA CHOUCROUTE VÉGÉ Chou vert braisé au vin épicié, kimchi, épeautre, oignons frits	32

PETITES FRINGALES

POP-CORN À L'HUILE DE TRUFFE	12
MEZZÉ Olives marinées, houmous, pain pita, mélange de noix	11
PILONS DE CANARD CONFIT Laqués à l'érable et à l'argousier	17
BOL DE FRITES DE LÉGUMES RACINES Mayonnaise à l'ail noir de l'île d'Orléans	10

PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES DU QUÉBEC 40g chacun 3 fromages 5 fromages	28 38
PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES 3 charcuteries 5 charcuteries	32 41
PLANCHE MIXTE 2 fromages et 3 charcuteries 3 fromages et 5 charcuteries	43 67
PLANCHE DÉGUSTATION DE NOS ENTRÉES Les coups de cœur du chef Thomas	46

SAM TENTE

POUTINE À LA JOUE DE BŒUF EFFILOCHÉE Sauce au chipotle et jus de viande, cornichons <i>Ajoutez du fromage cheddar en grains frit +6</i>	22 +6
CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE RÔTIE Sur pain de miche, bacon, laitue et tomates	29
BURGER DU CHÂTEAU Pain brioché, fromage, tomate, laitue, bacon et mayonnaise chimichurri	30

CHOISISSEZ VOTRE PROTÉINE :

Bœuf, blanc de poulet frit ou falafel aux champignons

PLATS PRINCIPAUX

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU MÉLILOT	11
BABA AU COUREUR DES BOIS Pomme rôtie et punchage au Coureur des bois	11
TIRAMISU Mascarpone, biscuit espresso, sauce chocolat blanc	11
TROPICAL Mousse de noix de coco, ananas caramélisés, crumble au citron vert	11
ENTREMET CHOCOLAT Crèmeux chocolat, mousse de chocolat blanc, canneberges épicées	11

Par Joël Lahon, Chef pâtissier