

# LE SAM

BISTRO ÉVOLUTIF

## ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT.....	9	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU .....	14	
Fromage 1608 de la laiterie Charlevoix		
SALADE CÉSAR DU SAM .....	15	
Bacon, câpres frites, parmesan et croûtons		
Ajoutez du poulet à votre salade .....		+10
SALADE AUX BETTERAVES MARINÉES .....	16	
Féta de brebis de La Moutonnaire, noix caramélisées et vinaigrette au cidre		
«CAKE» DE HOMARD DE LA GASPÉSIE .....	18	
Mayonnaise à l'ail noir et salade de fenouil à la réduction d'agrumes		
SAUMON BOUCANÉ .....	16	
Skyr, chips de pain noir et caviar de mullet		
PARFAIT DE FOIE GRAS AUX BAIES DU NORD.....	18	
Pain aux noix grillées		
HUITRES SUR ÉCAILLES (6).....	18	
Vinaigre de vin à l'échalote et citron		
TARTARE DE SAUMON AU POIREAU.....	16   30	
Émulsion au poivre rose, sirop d'érable et aneth		
TARTARE DE BŒUF HIGHLAND DE LOTBINIÈRE.....	17   32	
Moutarde en grains, duxelles de shiitakés et huile de sésame grillé		

## PLATS PRINCIPAUX

### POISSONS & FRUITS DE MER

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE RÔTI.....	30
Asperges rôties, purée de racines de céleri, confiture de tomates et poivrons rouges grillés	
CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER.....	38
Ravioli au homard & crabe, crevettes et chaudière aux palourdes	
GROS PÉTONCLES POÊLÉS .....	42
Crèmeux de maïs, épinards à l'échalote, sauce vierge aux saucissons bios Charlo de Charlevoix	
«FISH & CHIPS» DE LONGE DE MORUE.....	28
Frites, salade verte et sauce tartare maison	

### VIANDES

PINTADE AUX CHAMPIGNONS ET FOIE GRAS.....	32
Réduction au myrique baumier et lunette à la truffe	
MACREUSE DE BŒUF 8OZ CUITE À BASSE TEMPÉRATURE.....	40
Purée de pommes de terre, légumes du marché, sauce poivre vert et cognac	
JOUE DE BŒUF BRAISÉE.....	36
Gnocchis aux champignons et jus réduit au poivre des dunes	
CARRÉ D'AGNEAU À L'AIL NOIR .....	42
Pommes de terre Gabrielle fondantes et légumes rôtis	

### VÉGÉTARIENS

RAVIOLE À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS DES BOIS.....	30
Ricotta, roquette à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	
FEUILLETÉ AU CHÈVRE ET ÉPINARDS.....	26
Oignons caramélisés au miel du Château et salade de légumes rôtis	
SALADE TIÈDE D'ASPERGES AU CITRON ET ESTRAGON...28	
Œuf poché, roquette et radis	

## PETITES FRINGALES

POP-CORN À L'HUILE DE TRUFFE.....	10
OLIVES PARFUMÉES.....	9
Zeste d'agrumes et piment Gorria	
PILONS DE CANARD CONFIT.....	14
Laqué à l'érable et à l'argousier	
BOL DE FRITES DE LÉGUMES RACINES.....	8
Mayonnaise à l'ail noir de l'Île d'Orléans	

## PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES DU QUÉBEC (40g chacun)	
3 fromages.....	23
5 fromages.....	31
PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES	
3 charcuteries .....	26
5 charcuteries .....	34
PLANCHE MIXTE	
2 fromages et 3 charcuteries.....	36
3 fromages et 5 charcuteries.....	56
PLANCHE DÉGUSTATION DE NOS ENTRÉES.....	38
Les coups de cœur de Chef Jonathan	

## BISTRONOMIE

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE RÔTIE .....	24
Sur pain de miche, bacon, laitue et tomates	
BURGER DE BŒUF DU CHÂTEAU.....	25
Pain brioché, fromage, tomates, roquette et mayonnaise à la moutarde en grains	
POUTINE À LA JOUE DE BŒUF ÉFFILOCHÉE.....	18
Sauce au fromage et jus de viande, cornichons	

## DESSERTS

CRÊME BRÛLÉE AU FOIN D'ODEUR.....	9
Streusel aux noisettes	
MILLE-FEUILLE AU SIROP D'ÉRABLE.....	10
Pommes caramélisées	
CYLINDRE AU CHOCOLAT NOIR FABULA DU CHÂTEAU .....	11
Caramel salé et tuile au gruê de cacao	
GÂTEAU À LA FRAISES ET MASCARPONE .....	10
Croustillant à la pistache	

