ENTRÉES

CAVIAR D'ESTURGEON DU CANADA 30GR / P.M.
Blinis, crème sûre, œuf dur, ciboulette, échalote

GRAVLAX DE CERF ROUGE AUX ÉPICES BORÉALES / 22
Relish de champignons, cœur de quenouille et mayonnaise à la fleur d'ail

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE POÊLÉE / 29
Pommes caramélisées, jus de viande au cassis et croûton de brioche

VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE / 15
Huile de livèche et chips de champignons

LIÈVRE SAUVAGE BRAISÉ / 23
Ravioles au fromage ricotta et truffe, mousse de pommes de terre

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS DU SAINT LAURENT / 21
Gabrielle, cressonnette et vinaigrette aux algues

CARPACCIO DE PIEUVRE DU PORTUGAL / 19
Purée de légumineuses à l'encre de seiche, déclinaison d'agrumes

FAISSELLE DE L'ÎLE D'ORLÉANS, MÂCHE, LÉGUMES / 19
Noix cendrées, vinaigrette aux petits fruits, sirop de bouleau

PLANCHE DE FOIE GRAS À PARTAGER / 48
Terrine étagée, escalope poêlée et mousse au cidre de glace

MENU DÉCOUVERTE

AMUSE-BOUCHE

CARPACCIO DE PIEUVRE DU PORTUGAL
Purée de légumineuses à l'encre de seiche, déclinaison d'agrumes

CALMARS ET CREVETTES FAÇON HELENA
Caviar d'esturgeon et œuf de caille confit

MORUE EN DEUX FAÇONS ET HOMARD DES ÎLES DE LA MADELEINE
Sauce au safran, tuile de corail de homard

SORBET

CÔTE DE PORCELET DE LA FERME GASPOR ET PALOURDES LITTLENECK
Pommes de terre et chips de chouriço

LA CRÈME DU PARADIS PORTUGAISE
Pesto aux herbes fraîches, poudre d'agrumes

PASTEIS DE NATA ET PORTO

MENU DÉCOUVERTE 5 SERVICES / 109

ACCORD METS ET VINS / 125

RÉSISTANCES

POITRINE DE PINTADE DE CAP SAINT-IGNACE / 39
Panais, chou vert et pleurotes de Causapscal confites

FILET DE BŒUF HIGHLAND GRILLÉ DE LOUIS PHILIPPON / 46
Aligot au fromage 1608 de Charlevoix, petits légumes glacés au beurre et jus corsé

CÔTE DE PORCELET DE LA FERME GASPOR ET PALOURDES LITTLENECK / 49
Betterave onctueuse fumée, baies du Québec aigres-douces, jus parfumé au cèdre, chips de pommes de terre bleues

MORUE EN DEUX FAÇONS ET HOMARD DES ÎLES DE LA MADELEINE / 42
Brandade crémeuse, vrille de pois et piment Gorria des Éboulements

PÉTONCLE DES ÎLES DE LA MADELEINE / 46
Poireaux et vinaigrette tiède au bébé gingembre de Lévis

RISOTTO D'ÉPEAUTRE CRÉMEUX AUX HERBES DES MAINSPLEINES DE POUSSES / 37
Courge fumée et rôtie, armillaires poêlées et écume de bouillon de légumes



Août



Septembre



Au Champlain, nous vous invitons à la découverte d'une nouvelle expression de la cuisine québécoise, une interprétation libre qui révèle la saveur originale de chaque produit. De la plus simple à la plus complexe, c'est la contribution de nos producteurs qui nous permet de dépasser nos limites culinaires. Chaque plat est à l'image des produits de nos artisans, de notre culture et de notre région. Notre mission est de vous faire vivre une expérience culinaire mémorable. Laissez-vous guider par notre équipe pour vivre l'expérience du Champlain en ses murs remplis d'histoire.

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

Québécoise d'adoption depuis plus de 30 ans, Helena Loureiro réchauffe le cœur des québécois en partageant la culture et les saveurs de son pays natal. Fidèle à sa passion pour la mer, elle quitte le Portugal sur les côtes de l'Atlantique pour s'installer sur l'Île de Montréal, aux rives du fleuve Saint-Laurent. Sa cuisine moderne et créative, en plus de la finesse et la gastronomie de ses mets, directement inspirée de ses voyages et des recettes familiales de sa grand-mère, lui permettent d'acquérir une réputation de grande chef. Ses plats sont reconnus pour leur générosité et l'heureux mariage des traditions méditerranéennes avec des ingrédients du terroir québécois. Helena Loureiro est la chef-propriétaire du restaurant Portus 360 et du restaurant Helena, tous deux situés à Montréal. Au fil des ans, elle a obtenu de nombreuses reconnaissances du milieu et elle a également publié deux livres de recettes: Helena – 100 recettes portugaises et La Cuisine d'Helena.



APPETIZERS

CANADA STURGEON CAVIAR 30GR / P.M.
Blinis, sour cream, hard egg, chive, shallot

DEER GRAVLAX WITH BOREAL SPICES / 22
Mushroom relish, cattail hearts and garlic mayonnaise

SEARED FOIE GRAS FROM MARIEVILLE / 29
Caramelized apples, blackcurrant gravy and crouton

CELERIAC VELOUTE / 15
Liveche oil and mushroom chips

BRAISED WILD HARE / 23
Ricotta cheese and truffle ravioli, potato mousse

SAINT-LAURENT SHELLFISH / 21
Baby potatoes, watercress, seaweed vinaigrette

OCTOPUS CARPACCIO FROM PORTUGAL / 19
Vegetables puree with squid ink, citrus declinaison

FAISSELLE CHEESE FROM ORLEANS ISLAND, LETTUCE, VEGETABLES / 19
Nuts, berries vinaigrette and birch syrup

FOIE GRAS PLATTER TO SHARE / 48
Layered terrine, seared foie gras and ice cider mousse

MENU DÉCOUVERTE PAR HELENA LOUREIRO

DISCOVERY MENU

AMUSE-BOUCHE

OCTOPUS CARPACCIO FROM PORTUGAL
Vegetables puree with squid ink, citrus declinaison

HELENA STYLE SQUID AND SCHRIMPS
Sturgeon caviar and confit quail egg

COD IN TWO WAYS AND MAGDALEN ISLAND'S LOBSTER
Saffron sauce, lobster coral tile

SORBET

PIGLET RIB FROM GASPOR FARMAND LITTLENECK CLAMS
Potatoes and chouriço chips

THE PORTUGUESE CREAM OF PARADISE
Fresh herb pesto, citrus powder

PORT AND PASTÉIS DE NATA

DISCOVERY MENU 5 COURSES / 109

WINE PAIRING / 125

Helena

MAIN COURSES

GUINEA FOWL FROM CAP ST-IGNACE / 39
Parsnip, cabbage and candied oyster mushrooms

GRILLED LOUIS PHILIPPON'S HIGHLAND BEEF FILET / 46
1608 cheese aligot, butter glazed baby vegetables and reduction jus

PIGLET RIB FROM GASPOR FARMAND LITTLENECK CLAMS / 42
Potatoes and chouriço chips

COD IN TWO WAYS AND MAGDALEN ISLAND'S LOBSTER / 42
Saffron sauce, lobster coral tile

MAGDALEN'S ISLAND SCALLOPS / 46
Leeks and baby ginger from Levis vinaigrette

CREAMY SPELLED RISOTTO WITH HERBS / 37
Smoked and roasted squash, panned armillaires and vegetable broth



August



September



At Champlain restaurant, we invite you to discover a new expression of Quebec cuisine, an interpretation that reveals the original flavor and richness of each product. From the simplest to the most complex, it is the contribution of our producers that allows us to go beyond our culinary limits. Each dish reflects the products of our artisans, our culture and our region. Our mission is to provide our guests with a memorable culinary experience. Let our team guide you to live the Champlain experience within its walls filled with history.

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

A Quebecer by adoption for over 30 years, Helena Loureiro warms the hearts of Quebecers by sharing the culture and flavors of her native country. True to her passion for the sea, she leaves Portugal on the Atlantic coast to settle on the Island of Montreal, on the shores of the St. Lawrence River. Her modern and creative cuisine, in addition to the finesse and the gastronomy of her dishes, directly inspired by her travels and family recipes from her grandmother, allow her to acquire a reputation as a great chef. Her dishes are recognized for their generosity and their happy marriage of Mediterranean traditions with ingredients from the Quebec region. Helena Loureiro is the chef-owner of the restaurant Portus 360 and Helena Restaurant, both located in Montreal. Over the years she has obtained many recognitions from the community and she has also published two cookbook.

