

# LE SAM

## BISTRO ÉVOLUTIF

### ENTREES

<b>POTAGE DU MOMENT</b>	11
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU</b> Fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix	16
<b>SALADE CÉSAR DU SAM</b> Bacon, câpres frites, parmesan et croûtons Ajoutez du poulet à votre salade	18 +10
<b>SALADE DE LÉGUMES ET ARGOUSIER</b> Cheddar de l'île aux grues, crémeux de cajou, légumes lactofermentés du Québec et croustilles de légumes	19
<b>«CAKE» DE HOMARD DE LA GASPÉSIE</b> Mayonnaise à l'ail noir et salade de fenouil à la réduction d'agrumes	24
<b>GAMBAS ET AVOCAT</b> Salsa d'avocat au Charlo de Charlevoix	19
<b>OPÉRA DE FOIE GRAS AU COUREUR DES BOIS</b> Pain brioché rôti, confit de bleuets, gelée de Coureur des bois	22
<b>HUITRES SUR ÉCAILLES (6)</b> Vinaigre de vin à l'échalote et citron	22
<b>TARTARE DE SAUMON AUX POIREAUX</b> Émulsion au poivre rose, sirop d'érable et aneth	19   36
<b>TARTARE DE BŒUF DU QUÉBEC</b> Moutarde en grains, duxelles de shiitakés et huile de sésame grillé	20   32

### POISSONS & FRUITS DE MER

<b>PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE</b> Laqué au Miso de Massawippi, riz au bambou, chou kale et bok choy	44
<b>CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER</b> Ravioli au homard & crabe, crevettes et chaudière aux palourdes	45
<b>DUO LOTTE ET PÉTONCLES</b> Crème de Charlo de Charlevoix crémeux de céleri et légumes rôtis	48
<b>«FISH &amp; CHIPS» DE LONGE DE MORUE</b> Frites, salade verte et sauce tartare maison	34

### VIANDES

<b>CUISSE DE PINTADE CONFITE</b> Réduction au myrique baumier et lunette à la truffe	40
<b>MACREUSE DE BŒUF 8OZ</b> Cuite à basse température, frites & salade verte Sauce poivre rouge cacao de Madagascar	48
<b>JOUE DE BŒUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONE</b> Oignons grelots glacés, bacon, carottes et panais	43
<b>CARRÉ D'AGNEAU À L'AIL NOIR</b> Pommes de terre Gabrielle fondantes et légumes rôtis	51

### VÉGÉTARIENS

<b>RAVIOLE À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS DES BOIS</b> Ricotta, roquette à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	36
<b>FEUILLETÉ AU CHÈVRE ET ÉPINARDS</b> Oignons caramélisés au miel du Château et salade de légumes rôtis	31
<b>POKE BOWL SAUCE À L'ARACHIDE</b> Quinoa, brocolis, courge butternut, concombres, fèves edamames, Tofu, coriandre, sésame, tempura, chimichurri crémeux	33

### PETITES FRINGALES

<b>POP-CORN À L'HUILE DE TRUFFE</b>	12
<b>MEZZÉ</b> Olives marinées, hummus, pain pita, noix mélangées	11
<b>PILONS DE CANARD CONFIT</b> Laqué à l'érable et à l'argousier	17
<b>BOL DE FRITES DE LÉGUMES RACINES</b> Mayonnaise à l'ail noir de l'île d'Orléans	10

### PLANCHES

<b>PLANCHE DE FROMAGES DU QUÉBEC</b> 40g chacun 3 fromages 5 fromages	28 38
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES</b> 3 charcuteries 5 charcuteries	32 41
<b>PLANCHE MIXTE</b> 2 fromages et 3 charcuteries 3 fromages et 5 charcuteries	43 67
<b>PLANCHE DÉGUSTATION DE NOS ENTRÉES</b> Les coups de cœur de Chef Jonathan	46

### SAM TENTE

<b>POUTINE À LA JOUE DE BŒUF ÉFFILOCHÉE</b> Sauce au fromage et jus de viande, cornichons	22
<b>CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE RÔTIE</b> Sur pain de miche, bacon, laitue et tomates	29
<b>BURGER DE BŒUF DU CHÂTEAU</b> Pain brioché, fromage, tomates, laitue, bacon et mayo chimichurri	30

#### NOS BOULETTES

Bœuf / filet de poulet frit / falafel aux champignons

## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE AU CHANVRE RÔTI</b> Bio Québec	11
<b>BABA AU COUREUR DES BOIS</b> Poires pochées	12
<b>FORÊT NOIRE ET CERISES CONFITES</b> Mousse chocolat blanc et cerise, biscuit chocolat noir, Ganache montée au chocolat au lait	13
<b>RENVERSÉ À L'ANANAS</b> Gel de mangue, ananas confits à la vanille et au rhum	12



### PLATS PRINCIPAUX