

LE SAM

BISTRO ÉVOLUTIF

ENTRÉES

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 Ajoutez du poulet à votre salade	18 +10
SALADE DE LÉGUMES ET ARGOUSIER Cheddar de l'Isle-aux-Grues, crémeux de cajou, légumes lactofermentés du Québec et croustilles de légumes	19
«CAKE» DE LA GASPÉSIE & FROMAGE 1608 Mayonnaise à l'ail noir et salade de fenouil à la réduction d'agrumes	24
GAMBAS ET AVOCAT Salsa d'avocat et chorizo	19
OPÉRA DE FOIE GRAS AU COUREUR DES BOIS Pain brioché rôti, confit de bleuets, gelée de Coureur des bois	22
HUITRES SUR ÉCAILLES (6) Vinaigre de vin à l'échalote et citron	22
TARTARE DE SAUMON AUX POIREAUX Émulsion au poivre rose, sirop d'érable et aneth	19 36
TARTARE DE BŒUF DU QUÉBEC Moutarde en grains, duxelles de shiitakés et huile de sésame grillé	20 32

POISSONS & FRUITS DE MER

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

VIANDES

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

VÉGÉTARIENS

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

PETITES FRINGALES

POP-CORN À L'HUILE DE TRUFFE	12
MEZZES Olives marinées, humus, pain pita, mélange de noix	11
PILONS DE CANARD CONFIT Laqué 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 ÉFFILOCHÉE Sauce au chipotlé et jus de viande, cornichons	22
CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE RÔTIE Sur pain de miche, bacon, laitue et tomates	29
BURGER DU CHÂTEAU Pain brioché, fromage, tomates, laitue, bacon et mayo chimichurri	30

CHOISISSEZ VOTRE PROTÉINE :

Bœuf, blanc de poulet frit ou falafel aux champignons

DESSERTS

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

Par Joël Lahon, Chef pâtissier

PLATS PRINCIPAUX

