

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 RÔTIES	16
Chèvre frais, noix caramélisées et vinaigrette au cidre	
TARTARE DE BŒUF À L'ASIATIQUE	17 32
Moutarde en grains, duxelles de shiitake et huile de sésame grillé	
«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 mulot	
PARFAIT DE FOIE GRAS AUX BAIES DU NORD	18
Pain d'épice grillé	
HUITRES SUR ÉCAILLES (3)	9
Vinaigre de vin à l'échalote et citron	

PLATS PRINCIPAUX

POISSONS & FRUITS DE MER

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE RÔTI.....	30
Purée de racine de céleri, confiture de tomates et poivrons rouges grillés	
PÂTES FARCIES AUX FRUITS DE MER.....	36
Homard, crabe, crevette, chaudière de palourde et chapelure aux herbes	
GROS PÉTONCLES POÊLÉES	40
Crèmeux de maïs, épinards à l'échalote, sauce vierge aux saucissons bios Charlo	
«FISH & CHIPS» DE LONGE DE MORUE.....	28
Frites, salade verte et sauce tartare maison	

VIANDES

PINTADE AUX CHAMPIGNONS ET FOIE GRAS.....	30
Réduction au myrique baumier et lunette à la truffe	
MACREUSE DE BŒUF 8OZ CUITE À BASSE TEMPÉRATURE.....	38
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 DE BRIE AUX POIREAUX.....	26
Oignons caramélisés au miel du toit du Château et salade de légumes croquants	
#PASTAFETA.....	24
Pâtes tagliatelle, féta fondant, tomates cerises rôties au four et pesto de basilic	

PETITES FRINGALES

POP-CORN À L'HUILE DE TRUFFE.....	10
OLIVES PARFUMÉES.....	9
Zeste d'agrumes et piment Gorria	
AILES DE CANARD.....	14
Sirop d'érable et 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	
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 ÉFFILOCHÉ	18
Sauce au fromage et jus de viande, cornichons et pickles de chou à la betterave	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ BORÉAL.....	9
Strudel aux noisettes	
MILLE-FEUILLE AU SIROP D'ÉRABLE.....	10
Pommes caramélisées	
CYLINDRE AU CHOCOLAT NOIR FABULA DU CHÂTEAU	11
Caramel salé et tuile au gruë de cacao	
ARGOUSIER CRÈMEUX À LA BANANE	12
Biscuit à l'amande et crème à l'amaretto Avril	

