

LE SAM

BISTRO ÉVOLUTIF

APPETIZER

| | |
|---|---------|
| SOUP OF THE MOMENT..... | 9 |
| "CHÂTEAU" FRENCH ONION SOUP..... | 14 |
| Laiterie Charlevoix 1608 cheese | |
| SAM'S CAESAR SALAD..... | 15 |
| Bacon, fried capers and parmesan | |
| Add chicken to your salad..... | +10 |
| MARINATED BEETS SALAD..... | 16 |
| Sheep milk feta from La Moutonnière, caramelized nuts and cider vinaigrette | |
| GASPESIAN LOBSTER CAKE..... | 18 |
| Black garlic mayonnaise and citrus reduction fennel salad | |
| SMOKED SALMON..... | 16 |
| Skyr, black bread chips and mule caviar | |
| FOIE GRAS PARFAIT, NORDIC BERRIES..... | 18 |
| Grilled nuts bread | |
| OYSTERS ON SHELLS (6)..... | 18 |
| Shallot-scented vinegar | |
| LEEK SALMON TARTARE..... | 16 30 |
| Pink pepper emulsion, maple syrup and dill | |
| LOTBINIÈRE HIGHLAND BEEF TARTARE..... | 17 32 |
| Whole grain mustard, shiitake mushrooms and grilled sesame oil | |

MAIN COURSE

FISH & SEAFOOD

| | |
|--|----|
| GRILLED ATLANTIC SALMON..... | 30 |
| Roasted asparagus, grilled pepper, tomatoes and celery roots puree | |
| SEAFOOD CASSEROLE..... | 38 |
| Lobster and crab ravioli, shrimps & clam chowder | |
| PAN SEARED SCALLOPS..... | 42 |
| Creamy corn, shallots spinaches, virgin sauce with Charlo sausage | |
| COD FISH & CHIPS..... | 28 |
| French fries, green salad and tartare sauce | |

MEAT

| | |
|---|----|
| MUSHROOM AND FOIE GRAS GUINEA FOWL..... | 32 |
| Truffle pasta and balsam myric reduction | |
| 8 OZ FLAT IRON STEAK..... | 40 |
| Mashed potatoes, market vegetables, green pepper and cognac sauce | |
| BRAISED BEEF CHEEK..... | 36 |
| Mushroom gnocchis and dune pepper reduction | |
| BLACK GARLIC RACK OF LAMB..... | 42 |
| Fondant Gabrielle potatoes and roasted vegetables | |

VEGETARIAN

| | |
|---|----|
| TRUFFLE AND WOODLAND MUSHROOM RAVIOLI..... | 30 |
| Ricotta, olive oil arugula and parmesan shavings | |
| GOAT CHEESE AND SPINACH PUFF PIE..... | 26 |
| Caramelized onions with honey from the Chateau and roasted vegetables | |
| LEMON AND TARRAGON WARM ASPARAGUS SALAD..... | 28 |
| Poached egg, arugula and radishes | |

SMALL BITE

| | |
|--|----|
| TRUFFLE OIL POPCORN..... | 10 |
| FLAVORED OLIVES..... | 9 |
| Citrus zest and Gorria pepper | |
| CONFIT DUCK DRUMSTICK..... | 14 |
| Maple syrup and sea buckthorn | |
| ROOTS VEGETABLES FRIES BOWL..... | 8 |
| Black garlic mayonnaise from Île d'Orléans | |

BOARDS TO SHARE

| | |
|--|----|
| QUÉBEC CHEESE BOARD | |
| 40g each | |
| 3 cheeses..... | 23 |
| 5 cheeses..... | 31 |
| CHARCUTERIE BOARD | |
| 3 charcuteries..... | 26 |
| 5 charcuteries..... | 34 |
| MIXED BOARD | |
| 2 cheeses and 3 charcuteries..... | 36 |
| 3 cheeses and 5 charcuteries..... | 56 |
| APPETIZER TASTING BOARD..... | 38 |
| Chef Jonathan favorite appetizer selection | |

BISTRO

| | |
|---|----|
| ROASTED CHICKEN CLUB SANDWICH..... | 24 |
| Loaf bread, bacon, lettuce and sliced tomatoes | |
| CHÂTEAU BEEF BURGER..... | 25 |
| Brioche bread, cheese, arugula, tomatoes and whole grain mustard mayonnaise | |
| PULLED BEEF CHEEK POUTINE..... | 18 |
| Cheese and meat juice sauce, pickles | |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| SWEET GRASS CREME BRULEE..... | 9 |
| Hazelnut streusel | |
| MAPLE SYRUP MILLE-FEUILLE..... | 10 |
| Caramelized apples | |
| CHÂTEAU FABULA BLACK CHOCOLATE FILLED CYLINDER..... | 11 |
| Salted caramel and cocoa nib tuile | |
| DESSERT OF THE DAY..... | 10 |



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) | 23 |
| 3 fromages | 23 |
| 5 fromages | 31 |
| PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES | 26 |
| 3 charcuteries | 26 |
| 5 charcuteries | 34 |
| PLANCHE MIXTE | 36 |
| 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 gruë de cacao | |
| DESSERT DU MOMENT | 10 |

