

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 Moutonnière, noix caramélisées et vinaigrette au cidre		
TARTARE DE BŒUF HIGHLAND DE LOTBINIÈRE.....	17 32	
Moutarde en grains, duxelles de shiitakés 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 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		

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.....	36
Ravioli au homard & crabe, crevettes et chaudière aux palourdes	
GROS PÉTONCLES POÊLÉS	40
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.....	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 AU CHÈVRE ET ÉPINARDS.....	26
Oignons caramélisés au miel du Château et salade de légumes croquants	
SALADE TIÈDE D'ASPERGES AU CITRON ET ESTRAGON...28	
Œuf poché, roquette et radis printaniers	

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.....	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

CRÈME 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	
FRAISES, RHUBARBE ET MASCARPONE	10
Croustillant à la pistache	



Ici
on cuisine
des aliments
d'ici.

