

Menu créatif

RESTAURANT KINIPI À LA BOUCHE

Le chef Jonathan Pellerin et sa brigade ont mis toutes leurs connaissances et leur cœur pour vous concocter un menu original. La nouveauté est de mise dans ce menu mettant en vedette des produits régionaux et québécois. Vous serez surpris par l'amalgame des saveurs dans ces nouveaux plats, où l'on retrouve du myrique baumier, du thé des bois et du sapin pour ne nommer que ceux-ci.

En mémoire de nos racines, de l'entrée au dessert, en passant par le plat principal, notez les inspirations algonquiennes pour nos plats, qui se marient parfaitement aux saveurs boréales.

Nous avons pensé aux personnes végétariennes et végétariens. Les items identifiés d'un  sont végétariens, demandez à votre serveur et nous pourrions également l'adapter aux personnes végétariens.

Veuillez noter que les épices boréales sont déconseillées pour les femmes enceintes. Identifié par un .



Les entrées

Concoctées au KiNipi à la Bouche avec des produits québécois, les entrées sont parfaites dans tous les cas. En encas, pour débiter le repas ou sous forme de tapas, gageons que vous n'aurez pas assez d'une visite pour tout goûter.

RILLETTES DE PORC MAISON BIOLOGIQUE DU QUÉBEC ET DE CANARD DU LAC-BRÔME ACCOMPAGNÉS DE FOIE GRAS



Garnies de chutney aux fruits des champs de Gourmet Sauvage aromatisées au thé des bois avec croutons de pain d'épices.

11\$

FONDUES DE CHEDDAR FORT FAITES MAISON DE LA FROMAGERIE RIVIERA

Servies avec verdurette et coulis de tomates.

12\$

DUO DE TRUITE FUMÉE DEUX FAÇONS DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS

Garni de fromage crémeux à l'aneth et pickles d'échalotes accompagné de délicieux croûtons maison.

13\$

TARTARE DE TRUITE BORÉALE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS (2OZ)



Avec vinaigrette au citron confit, pommes vertes, mandarines, gelée de vinaigre balsamique blanc, garni de ciboulettes, échalotes grises, d'un gel de citron et de nos délicieux croûtons maison.

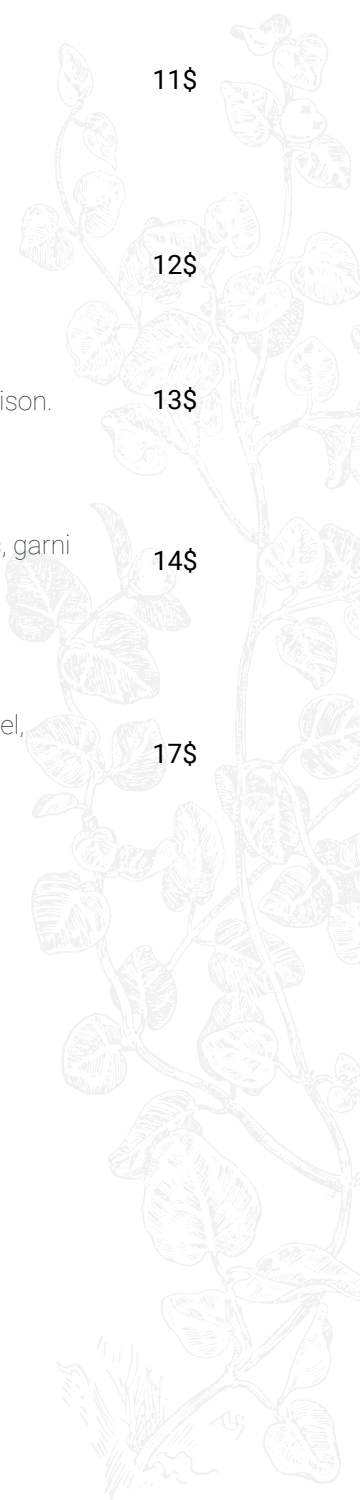
14\$

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (2OZ)



Servi avec duxelles de champignons, persil, bacon, oignons frits et vinaigrette à l'huile d'olive et miel, accompagné d'un pouding de poivron rouge, surmonté d'un chip de panais et croûtons.

17\$



Orapita

Les saveurs boréales et québécoises sauront vous charmer dans ces plats à construire ou vous pouvez créer des plats selon vos goûts. Osez-vous le l'Asini? Une toute nouvelle expérience gustative à varier selon votre humeur.



ASINI À PARTAGER

Trois choix parmi les suivants :

Fromage crémeux à l'aneth

Fromage à pâte ferme pressé Lune de miel

Fromage pâte molle et croûte fleuri Pizi

Longe de porc fumée d'inspiration aux épices boréales maison

Rillettes de porc et canard maison

Cerf du Québec mariné maison,

Saucisson biosec au cheddar et épices boréales de la Ferme Rhiental (selon arrivage)

Nougat de foie gras maison avec fruits séchés

Porchetta maison à la graine de moutarde

Truite fumée à chaud de Saint-Alexis-des-Monts

Truite fumée à froid de Saint-Alexis-des-Monts

Terrine de gibiers

Accompagné de pickle d'échalote à l'ancienne, pickle de fenouil à la moutarde, confit d'oignons à bière la Côtresse, croûtons pain d'épices, pain chaud et nos délicieux croûtons maison.

Formule une personne (trois choix)

Formule à partager ou repas (six choix)

Ajouter un item à votre Asini

4\$

2\$

20\$

37\$

7\$ par item
supplémentaire



Pâtes

Nos délicieuses pâtes de la mer : un audacieux mélange des cultures dans votre assiette! Ces pâtes fraîches fait maison, de type fettucine, comme les ferait la "Mamma" rehaussées d'une sauce aux inspirations nord-côtières, origines de notre chef Jonathan Pellerin.

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES



Agrémentés de réduction crémeuse aux tomates séchées et servis avec une poêlée de champignons nobles, champignons enoki et oignons verts.

PÂTES DE LA MER

Pâtes fraîches servies avec une sauce crémeuse citron et persil, crevettes nordiques et crabes des neiges du Québec. Agrémentées d'edamames, d'oignons verts, de piments et de tomates.

Vous pouvez gratiner vos pâtes pour un supplément de 5\$.

26\$

30\$



Bistronomique

Toute la brigade a laissé libre cours à son imagination pour recréer des plats bistro, à la façon KiNipi. Bistronomie est le doux mélange de bistro et gastronomie créant des plats copieux plus simples en surface, mais demandant autant de travail.



TOFU FUMÉ ET MARINÉ À L'ÉRABLE ET AU SOYA

Servi avec son coucous perlé et une ratatouille de style française.

20\$

BURGER DE BŒUF*

Dans un pain brioché garni d'oignons frits, de mayonnaise à l'érable, de bacon maison, de Fromage Louis d'Or, roquette et tomate.

*Haut de ronde AAA+ sans antibiotiques et sans hormones du Québec

Accompagné au choix de frites ou verdurette. Pour un léger supplément de 5\$, vous pouvez remplacer votre accompagnement en frites à la bière et au parmesan ou légumes du Québec.

23\$

RÔTI DE PORC DU QUÉBEC À LA MOUTARDE

Mijoté lentement pendant 36h, servi avec sa purée de courge et de légumes du Québec et un choix de sauce.

25\$

POISSON PANÉ À LA BIÈRE TIGNASSE MAISON

Morue d'Islande, panée à la bière Tignasse avec une délicieuse sauce tartare maison.

Accompagné au choix de frites ou verdurette. Pour un léger supplément de 5\$, vous pouvez remplacer votre accompagnement en frites à la bière et au parmesan ou légumes du Québec.

28\$



TARTARE DE TRUITE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS (50Z)

Avec une vinaigrette au citron confit, pommes vertes, mandarines, gelée de vinaigre balsamique blanc, garni de ciboulettes, échalotes grises, d'un gel de citron et croûtons.

Accompagné au choix de frites ou verdurette. Pour un léger supplément de 5\$, vous pouvez remplacer votre accompagnement en frites à la bière et au parmesan ou légumes du Québec.

30\$

Gastronomique

Le chef et sa brigade ont concocté un menu aux saveurs boréales et régionales, que l'on retrouve dans les plats gastronomiques. De fines saveurs connues et bien de chez nous, mais aussi de nouvelles saveurs boréales avec des produits du terroir, dont nos légumes et pousses provenant de la Ferme urbaine Les mains pleines de pousses. Osez-vous L'Algonquin? Notre nouveau plat signature aux saveurs boréales.

L'ALGONQUIN

Notre plat signature d'ingrédients en provenance de la Mauricie



Truite de Saint-Alexis-des-Monts aux épices boréales, cuite en papillote et farcie au fromage crémeux à l'aneth et à la truite fumée à froid., le tout accompagné de légumes du Québec.

33\$

FAISAN BORÉAL



Cuit à point, mariné avec ses épices boréales, confit au beurre fumé et rôti, arrosé de son jus de volaille au thym, à la pomme et à l'ail, accompagné de légumes du Québec et d'une salade tiède de pois chiches et brocolis.

38\$

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (50Z)



Servi avec une duxelles de champignons, persil, bacon, oignons frits avec vinaigrette à l'huile d'olive et miel, accompagné d'un pudding de poivron rouge, surmonté de chip de panais et croûtons. Accompagné de frites ou d'une verdurette. Pour un léger supplément de 5\$, vous pouvez remplacer votre accompagnement en frites à la bière et au parmesan ou légumes du Québec.

42\$

FILET MIGNON DE BOEUF* (60Z)

Servi avec légumes du maraîcher, carottes travaillées de deux façons et brocolis, nappé d'une sauce au whisky.

*Sans hormone et sans antibiotique

46\$



Dessert

Un éclat de créativité pour terminer le repas! Nous avons mentionné au chef et sa brigade de se «lâcher lousse » pour que vous puissiez bien terminer le repas.

TARTE AU CHOCOLAT BLANC

Avec sa compote de fraises du Québec et cannelle.

8\$

BROWNIE

Brownie fondant nappé de sa sauce au caramel salé au bourbon servi avec ses morceaux de bacon laqué à l'érable.

12\$

