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.

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 débuter le repas ou sous forme de tapas, gageons que vous n'aurez pas assez d'une visite pour tout goûter.

POTAGE DU MOMENT — 8$
Selon l'inspiration de notre équipe.

RILLETTE DE PORC MAISON BIOLOGIQUE DU QUÉBEC ET DE CANARD DU LAC-BRÔME ACCOMPAGNÉE DE FOIE GRAS — 10$
Garnie de chutney aux fruits des champs de Gourmet Sauvage aromatisés au thé des bois accompagnés de pain d'épices.

DUO DE POISSON FUMÉE DEUX FAÇONS DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS — 12$
Garni de fromage crémeux à l'aneth et pickles d'échalotes accompagné de délicieux croûtons maison.

FONDUES DE CHEDDAR FORT FAITES MAISON DE LA FROMAGERIE RIVIERA — 12$
Servies avec verdurette et coulis de tomates.

TARTARE DE TRUITE BORÉALE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS (2OZ) — 14$
Avec vinaigrette au citron confit et pommes vertes, mandarines, gelée de vinaigre balsamique blanc, garni de ciboulettes, échalotes grises, d'un gel de citron et de nos délicieux croûtons maison.

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (2OZ) — 16$
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.

CARPACCIO DE CERF DU QUÉBEC (2OZ) — 18$
Haut de ronde mariné au myrique baumier, fumé et laqué à l'érable et sapin de Gourmet Sauvage. Accompagné de mousse de cheddar vieilli à la bière Hop Rivet de la Forge du Malt, de pouding de poivrons rouges, de champignons marinés et garni de chip de panais, de verdurette et de champignons enoki.

FOIE GRAS DU QUÉBEC POÊLÉ — 19$
Garni de pain d'épices et de beurre de pommes avec une tombée de pommes et raisins.

Pâtes et pizzas

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

PIZZA NAAN AUX LÉGUMES — 19$

Garnie de sauce tomate maison et d'un savant mélange de tomates, brocolis, piments rouges, oignons verts et champignons marinés.
Offerte avec choix de fromage mozzarella ou fromage Chemin Hatley (supplément 5$).

Ajoutez un choix de protéine:

Chorizo	6$
Haut de cuisse de poulet biologique aux herbes fraîches	7$
Duo de truite fumée à chaud et à froid	11$
Crabe des neiges du Québec	12$

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES — 24$

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

PÂTES DE LA MER — 30$

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, de tomates et de roquettes.

Bistronomique

Toute la brigade a laissé libre cours à son imagination pour recréer des plats bistronomiques, 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.

Tous les plats bistronomiques (sauf les nachos) sont accompagnés, 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.

BURGER VÉGÉTARIEN 19$
Boulette végétarienne dans un pain aux graines de sésame, nappée de mayonnaise aux tomates séchées avec salade mesclun, tomate et fromage Chemin Hatley de la Fromagerie La Station.

NACHOS 19$
Fromage Louis d'Or nappé de salsa pico de gallo; tomates, oignons blancs, coriandre, haricots rouges, maïs, persil, ail, zeste de lime et jalapenos.

Offert avec chorizo (supplément 3$)

BURGER DE BŒUF* 22$
Dans un pain brioché garni d'oignons frits, de mayonnaise à l'érable, de bacon Rhiental maison, de Fromage Louis d'Or, roquette et tomate.
*Haut de ronde AAA+ sans antibiotiques et sans hormones du Québec

POISSON PANÉ À LA BIÈRE TIGNASSE MAISON 28$
Morue d'Islande, panée deux fois à la bière Tignasse avec une délicieuse sauce tartare maison.

TARTARE DE TRUITE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS (6OZ) 30$
Avec une vinaigrette au citron confit et pommes vertes, mandarines, gelée de vinaigre balsamique blanc, garni de ciboulettes, échalotes grises, d'un gel de citron et croûtons.

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. Oserez-vous L'Algonquin? Notre nouveau plat signature aux saveurs boréales.

TOFU FUMÉ ET MARINÉ À L'ÉRABLE ET AU SOYA — 20$
Servi avec son coucous perlé et une ratatouille de style française.

L'ALGONQUIN
Notre plat signature d'ingrédients en provenance de la Mauricie — 31$
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. Accompagnée de légumes selon l'inspiration du chef.

TOMAHAWK DE PORC GRILLÉ DE LA FERME RANG 4 (14OZ) — 33$
Accompagné de courge confite et en purée, d'oignons cipollini, de panais et de courgettes nappé d'une sauce à la moutarde.

ESCALOPE DE SEITAN MAISON
(disponible prochainement)
Nappée de sauce aux poivres onctueuse et de légumes. Accompagnée d'une verdurette au citron confit.

BAVETTE DE BISON GRILLÉE MARINÉE AU VIN BLANC (6OZ) — 39$
Servie avec champignons, carottes et panais apprêté de trois façons; nappée d'une sauce aux champignons et au vin blanc.

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (6OZ) — 42$
Servi avec une duxelles de champignons, persil, bacon, oignons frits et vinaigrette à l'huile d'olive et miel, accompagné d'un pudding de poivron rouge, surmonté d'un chip de panais et croûtons.

FILET MIGNON DE BOEUF* — 44$
Servi avec brocolis, panais, oignons cipollini, carottes travaillées de deux façons et nappé d'une sauce au whisky.
*Sans hormone et sans antibiotique

Orapita

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

ASINI

Trois choix parmi les suivants :

Fromage crémeux à l'aneth
Fromage à pâte ferme pressé Tomme des demoiselles
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) 4$
Nougat de foie gras maison (fruits séchés et pistaches) 2$
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

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

Formule une personne 19$
Formule à partager ou repas 35$

MAHÌGAN

À partir de 14$

Mélange de salade mesclun maison avec son choix de vinaigrette, de protéine et de fruits et légumes.

Un choix de vinaigrette :
Balsamique et érable, citron confit ou herbes fraîches.

Trois choix de fruits et légumes :
fenouil, julienne de carottes, pickle d'échalotes, pommes vertes, poivrons, tomates ou raisins rouges.

Un choix de protéine du Québec :

Edamames 1$
Haut de cuisse de poulet mariné aux herbes fraîches. 7$
Cerf mariné du Québec 9$
Crevettes nordiques du Québec 9$
Truite fumée de Saint-Alexis des Monts 9$
Duo de truite fumée à chaud et à froid 12$
Mélange de noix 12$
Crabe des neiges du Québec 12$
Protéine de seitan faite maison Bientôt disponible

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. Pour le printemps, l'ÉRABLE est à l'honneur avec son dessert éponyme, qui saura contenter les becs sucrés.

SALADE FRUITS MAISON — 9$
Salade de fruits maison servie avec un choix de glace à la vanille ou un sorbet maison.

FINANCIER CLASSIQUE — 10$
Gâteau au beurre noisette accompagné de son sorbet aux framboises, garni de crumble d'avoine, de crème chantilly.

L'ÉRABLE — 10$
Gâteau à la farine de chêne garni de sa mousse à l'érable, de noix à l'érable et de son sorbet aux fruits des champs et érable.

CRÈME BRULÉE DU MOMENT — 10$
Saveur du moment selon l'inspiration du chef, accompagné de ses petits fruits.

BROWNIE — 10$
Brownie classique nappé de sa sauce au caramel salé au bourbon servi avec ses morceaux de bacon laqué à l'érable et accompagné d'une glace à la vanille française.

Lexique algonquin

Asini : pierre ou ardoise
Mahìgan : cueillette
Orapita : choix