

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 végétans. Les items identifiés d'un  sont végétariens, demandez à votre serveur et nous pourrons également l'adapter aux personnes végétans.

Veillez 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.

POTAGE DU MOMENT

Selon l'inspiration de notre équipe.

8\$

FONDUES DE CHEDDAR FORT FAITES MAISON DE LA FROMAGERIE RIVIERA

Servies avec verdurette et coulis de tomates et poivrons.

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.

14\$



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\$



DUO DE TERRINE DE GIBIERS ET DE RILLETTES DE PORC AUX ÉPICES BORÉALES

Garni de chutney aux fruits des champs de Gourmet Sauvage et aromatisé au thé des bois, gel de camerises et de canneberges. Le tout saupoudré de poivre des dunes et accompagné de croûtons de pain d'épices.

15\$



SASMEKOWAN - ACRAS DE MORUE

Cuits dans un vin blanc avec coriandre, anis et chorizo et enrobé d'une panure Panko, le tout servi avec aioli, purée d'herbes et mousse d'eau de tomates.

15\$

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (2 OZ)

Servi avec duxelles de champignons, persil, bacon, oignons frits, poires grillées et mayonnaise au romarin et érable, accompagné d'un pouding de poivron rouge, surmonté d'un chip de panais et croûtons.

17\$

CARPACCIO DE CERF DU QUÉBEC (2 OZ)

Haut de ronde mariné au myrique baumier, fumé et laqué à l'érable et au sapin de Gourmet Sauvage. Accompagné de mousse de cheddar vieilli à la bière Hop Rivet de la Forge du Malt, d'un pouding de poivrons rouges, de champignons marinés, garni de chip de panais, de verdurette et de champignons enoki.

19\$



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\$.

27\$

30\$



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.



TOFU FUMÉ ET MARINÉ À L'ÉRABLE ET AU SOYA

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

23\$

NACHOS

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

22\$

Offert avec chorizo (supplément de 4\$) ou avec poulet (supplément de 10\$).

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.

25\$

*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.

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.

26\$

POISSON PANÉ À LA BIÈRE TIGNASSE MAISON

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

28\$

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.



TARTARE DE TRUITE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS (5 OZ)

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.

31\$

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.

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 sur un gel de sirop de bouleau.

34\$

CUISSE DE PINTADE FARCIE DE BISON



Pintade rôtie et farcie de mousseline au bison, arrosé au thym et à la pomme, accompagnée de légumes du Québec et d'une salade de lentilles vertes, de bacon et de pommes.

40\$

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (5 OZ)



Servi avec duxelles de champignons, persil, bacon, oignons frits, poires grillées et mayonnaise au romarin et érable, accompagné d'un pouding de poivron rouge, surmonté d'un 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\$

FAUX FILET DE BOEUF (10 OZ)



Garni avec sel de charbon, beurre fumé à l'ail noir et comptonie voyageuse et servi avec une mousse de pommes de terre et légumes du maraîcher, le tout nappé d'une sauce au whisky.

46\$



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 Mahigan? 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 Alfred le fermier

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 Rheintal (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

4\$

2\$

Accompagné de pickle d'échalote à l'ancienne, pickle de fenouil à la moutarde, confit d'oignons à bière la Côte, 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

20\$

39\$

7\$ par item
supplémentaire



MAHIGAN

Mélange de salade mesclun maison avec son choix de vinaigrette, de protéine et de fruits et légumes. **À partir de 15\$**

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

2\$

Poitrine de poulet marinée
aux herbes fraîches.

10\$

Cerf mariné du Québec

11\$

Crevettes nordiques du Québec

11\$

Truite fumée de Saint-Alexis des Monts

11\$

Duo de truite fumée à chaud et à froid

14\$

Crabe des neiges du Québec

15\$



Dessert

Un éclat de créativité pour terminer le repas! Nous avons mentionné au chef et sa brigade de se «lâcher lousse ». Voici donc notre sélection de desserts créatifs accompagnés de nos sorbets et crèmes glacées faits maison servis sur une orange caramélisée.

DUO GLACÉ

Choisissez deux options parmi les desserts glacés suivants qui sont servis avec ses petits fruits frais et ses pains d'épices: sorbet à la framboise, sorbet aux bleuets, sorbet au citron, crème glacé à l'orange ou crème glacée à la vanille.

8\$

TARTE AU CHOCOLAT BLANC

Avec sa compote de fraises du Québec et cannelle, accompagnée d'un sorbet au citron.

8\$

SHORTCAKE AUX FRAISES ET RHUBARBE

Gâteau à la vanille accompagné de sa trilogie à la fraise, crème chantilly, compote et crème glacée. Complété par une touche de rhubarbe, chocolat blanc et meringue.

9\$

CRÈME BRULÉE DU MOMENT

Saveur du moment selon l'inspiration du chef, accompagné de ses petits fruits.

10\$

CAKE AU CITRON

Gâteau au citron avec zeste de citron confit, mousse à l'érable et sorbet aux bleuets, saupoudré de sucre d'érable.

10\$

BROWNIE

Brownie fondant 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 l'orange maison.

12\$



Lexique algonquin

Asini : pierre ou ardoise

Mahìgan : cueillette

Orapita : choix

