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

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

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.

FONDUES DE CHEDDAR FORT FAITES MAISON DE LA FROMAGERIE RIVIERA — 14$
Servies avec verdurette et coulis de tomates et poivrons.

DUO DE TRUITE FUMÉE DEUX FAÇONS DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS — 16$
Garni de fromage crémeux à l'aneth et pickles d'échalotes accompagné de délicieux croûtons maison.

TARTARE DE TRUITE BORÉALE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS (3 OZ) — 16$
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.

DUO DE TERRINE DE GIBIERS ET DE RILLETTES DE PORC AUX ÉPICES BORÉALES — 16$
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.

SASMEKOWAN - ACRAS DE MORUE — 16$
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.

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (3 OZ) — 18$
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.

CARPACCIO DE CERF DU QUÉBEC (2 OZ) — 19$
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.

À-côtés

Agrémentez votre assiette avec nos à-côtés qui peuvent être ajoutés dans tous les plats suivants, autant dans la bistronomie, que la gastronomie, ainsi que les pâtes. Demandez à votre serveur pour vous conseiller dans votre sélection.

FROMAGE À PÂTE MOLLE	5$
LÉGUMES DU MOMENT	5$
GRATIN	5$
FRITES	7$
FRITES À LA BIÈRE ET PARMESAN	8$
POELÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES	8$
GRATIN DE LÉGUMES AVEC SAUCE BÉCHAMEL	10$
GRATIN AU LOUIS D'OR	10$

PROTÉINES DE VOTRE CHOIX (crevettes-crabes des neiges-chorizo-poulet-edamames)
*Vérifiez leur prix avec votre serveur

Pâtes

Nos délicieuses pâtes de la mer : un audacieux mélange des cultures dans votre assiette! Ces pâtes 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 — 28$
Agrémentés de réduction crémeuse aux tomates séchées et servis avec une poêlée de champignons nobles, champignons enoki et oignons verts.

PÂTES DE LA MER — 32$
Pâtes servies avec une sauce crémeuse citron et persil, crevettes nordiques et crabes des neiges du Québec. Agrémentées d'edamames, de piments et de tomates.

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.

NACHOS — 23$
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.

TOFU FUMÉ ET MARINÉ À L'ÉRABLE ET AU SOYA — 24$
Servi avec son coucous perlé et une ratatouille de style française.

BURGER DE BŒUF* — 26$
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
Choix d'accompagnement : frites ou salade.

RÔTI DE PORC DU QUÉBEC À LA MOUTARDE — 28$
Mijoté lentement pendant 36h, servi avec sa purée de patates douces et de légumes du Québec et un choix de sauce.

POISSON PANÉ À LA BIÈRE TIGNASSE MAISON — 28$
Morue d'Islande, panée à la bière Tignasse avec une délicieuse sauce tartare maison.
Choix d'accompagnement : frites ou salade.

TARTARE DE TRUITE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS (5 OZ) — 32$
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.
Choix d'accompagnement : frites ou salade.

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.

L'ALGONQUIN — 35$
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.

CUISSE DE PINTADE FARCIE DE BISON — 42$
Pintade rôtie et farcie de mousseline au bison, sauce du chef à l'argousier et à l'érable, accompagnée de légumes du Québec et d'une salade de lentilles vertes, bacon et pommes.

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (5 OZ) — 43$
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.
Choix d'accompagnement : frites ou salade.

FAUX FILET DE BOEUF (10 OZ) — 47$
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.

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 À PARTAGER

Trois choix parmi les suivants :

Fromage crémeux à l'aneth
Fromage à pâte ferme pressé Alfred le fermier
Fromage à pâte molle et croûte fleuri Pizy
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) 4$
Nougat de foie gras maison avec fruits séchés 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
Terrine de gibiers

Accompagné de pickles d'échalotes à l'ancienne, confit d'oignons à la bière Côtesse, pickles de bleuets, croûtons pain d'épices, pain chaud et nos délicieux croûtons maison.

Formule une personne (trois choix) 20$
Formule à partager ou repas (six choix) 40$
Ajouter un item à votre Asini 7$ par item supplémentaire

MAHÌGAN

Mélange de salade mesclun maison avec son choix de vinaigrette, de protéine et de fruits et légumes. À partir de 17$

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

Trois choix de fruits et légumes :
Julienne de carottes, pickles 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$

Desserts

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 — 9$
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, crème glacé à l'orange.

MIGNARDISES CHOCOLATÉES — 9$
Biscuits sablés avec confiture à la cerise de Montmorency, enrobé de crème fouettée, les deux à saveur de thé des bois. Le tout recouvert de chocolat mi-amer au whisky.

CRÈME BRULÉE DU MOMENT — 11$
Saveur du moment selon l'inspiration du chef, accompagné de ses petits fruits.

CAKE AU CITRON — 11$
Gâteau au citron avec zeste de citron confit, mousse à l'érable et sorbet aux bleuets, saupoudré de sucre d'érable.

BAILEYS GLACÉ — 12$
Gâteau à la noisette de style sandwich avec crème glacée fait maison à saveur de Baileys, le tout accompagné de petits fruits.

BROWNIE — 13$
Brownie fondant nappé de sa sauce au caramel salé et bourbon servi avec ses morceaux de bacon laqué à l'érable et accompagné d'une glace à l'orange maison.

Lexique algonquin

Asini : pierre ou ardoise
Mahìgan : cueillette
Orapita : choix