## 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 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.

Notre menu peut facilement s'adapter aux personnes avec des particularités alimentaires. Demandez à votre serveur de vous guidez dans votre choix de repas.

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



## Entrées

20\$

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 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.	15\$
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.	17\$
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.	17\$
TATAKI DE BOEUF À L'ASIATIQUE  Boeuf wagyu mariné à l'érable et soya, servi avec des perles de saké, une mayonnaise miso et des algues séchées du Québec.	18\$
TARTARE DE CERF (3 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 de croûtons.	19\$

CARPACCIO DE CERF (2 OZ)

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.

## 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	6\$
LÉGUMES DU MOMENT	6\$
GRATIN	6\$
FRITES	7\$
FRITES À LA BIÈRE ET PARMESAN	8\$
POELÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES	8\$
GRATIN AU LOUIS D'OR	10\$
GRATIN DE LÉGUMES AVEC SAUCE BÉCHAMEL	11\$
PROTÉINES DE VOTRE CHOIX (crevettes-crabes des neiges-chorizo-poulet-edamames)	
*Vérifiez leur prix avec votre serveur	

### Pâtes

29\$

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 nordcôtières, 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 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 Fromage Louis d'Or et mozzarella nappé d'oignon vert et de salsa pico de gallo; tomates, oignons blancs, coriandre, haricots rouges, mais, persil, ail, zeste de lime et jalapeños	24\$
	TOFU FUMÉ ET MARINÉ À L'ÉRABLE ET AU SOYA Servi avec son coucous perlé et une ratatouille de style française.	25\$
	BURGER DE SANGLIER Sanglier du Québec avec son flanc confit et fumé, combiné avec le fromage Cheval noir de l'Isle ainsi que des pommes au beurre de thym. Le tout avec une mayonnaise à la bière Walker, oignons rouges et roquette. Accompagné de frites ou d'une verdurette	28\$
	POISSON PANÉ À LA BIÈRE TIGNASSE MAISON  Morue d'Islande, panée à la bière Tignasse avec une délicieuse sauce tartare maison.  Accompagné de frites ou d'une verdurette	28\$
178×10	TARTARE DE TRUITE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS FORMULE ENTEÉE (3 OZ)	17\$
	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.  FORMULE REPAS (5 OZ)  Accompagné de frites ou d'une verdurette	33\$

# 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.



### L'ALGONQUIN

36\$

### 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 moment et bok choy sur un gel de sirop de bouleau.



### BAVETTE DE BOEUF (7.5 OZ)

37\$

Servi à la cuisson du chef, marinée à l'orange, au jalapeños et coriandre. Garnie de chimichurri, d'un beurre fumé à l'ail noir et comptonie voyageuse, servie avec une mousse de pommes de terre et les légumes du moment.

42\$

### FILET MIGNON DE VEAU (6 OZ)

Servi à la cuisson du chef avec une poêlée de champignons sauvages et une sauce tomate au vin rouge, accompagné de courgettes en deux façons, betteraves jaunes, carottes et pommes de terre pont-neuf à l'ail noir.

43\$



### POITRINE DE PINTADE FARCIE DE POIRE

Pintade rôtie et farcie de poires et de noisettes au miel de bleuets des ruches de Miel Beaulieu, servi avec une sauce aux bleuets et porto ainsi qu'une purée de panais et poires au beurre noisette.

## 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 expérience gustative à varier selon votre



### **ASINI**

### 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)

39

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 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)

Formule à partager ou repas (six choix)

Ajouter un item à votre Asini

22\$

44\$

8\$ par item supplémentaire

### MAHÌGAN

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

À partir de 18\$

### 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	3\$		
Poitrine de poulet mariné	11\$		
aux herbes fraîches.	115	Truite fumée de Saint-Alexis des Monts	12\$
© Cerf mariné	12\$	Duo de truite fumée à chaud et à froid	15\$
Crevettes pordiques du Québec	12\$	Crabe des neiges du Québec	16\$

## Desserts

Un éclat de créativité pour terminer le repas. Nous avons mentionné au chef et sa brigade de se «lâcher lousse». Voici le résultat!

SAVARIN Imprégné de rhum, servi avec une mousse à l'orange brulée, un gel de thé des bois et une crème pâtissière à la poire.	12\$
<b>BAVAROIS</b> Mousse et gelée de fraise sur un gâteau à la vanille, servi avec un sorbet à la framboise.	12\$
CRÈME BRULÉE DU MOMENT Saveur du moment selon l'inspiration du chef, accompagné de ses petits fruits.	12\$
CAKE AU CITRON Gâteau au citron avec zeste de citron confit, mousse à l'érable et sorbet aux bleuets, saupoudré de sucre d'érable.	12\$
BAILEYS GLACÉ Gâteau à la noisette de style sandwich avec crème glacée fait maison à saveur de Baileys, le tout accompagné de petits fruits.	13\$
BROWNIE  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.	13\$

# Lexique algonquin

Asini : pierre ou ardoise

Mahìgan : cueillette

Orapita : choix

Names : poissons