

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 guider dans votre choix de repas.

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 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.

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\$



TARTARE DE TRUITE BORÉALE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS (3 OZ)

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.

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\$

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.

20\$

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

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

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

29\$

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.

33\$



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.

NACHOS

24\$

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 jalapeños

TOFU FUMÉ ET MARINÉ À L'ÉRABLE ET AU SOYA

25\$

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

BURGER DE SANGLIER

28\$

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

RÔTI DE PORC DU QUÉBEC À LA MOUTARDE

28\$

Mijoté lentement pendant 36h, servi avec une salade de lentilles, pommes vertes et bacon ainsi que des légumes du maraîcher.

POISSON PANÉ À LA BIÈRE TIGNASSE MAISON

29\$

Morue d'Islande, panée à la bière Tignasse avec une délicieuse sauce tartare maison. Accompagné de frites ou d'une verdurette



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

33\$

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.

MAHI-MAHI GRILLÉ

32\$

Poisson blanc mariné, fini sur le grill servi avec une huile tomatée au miel de bleuets des ruchers de Miel Beaulieu, accompagné de ses légumes, pommes de terre sautées ainsi que d'une salsa de tomates et mandarines.



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 maraîcher sur un gel de sirop de bouleau.



BAVETTE DE BOEUF (7.5 OZ)

37\$

Marinée au vin rouge garnie avec sel de charbon, beurre fumé à l'ail noir et compotie voyageuse, servi avec une mousse de pommes de terre et les légumes du maraîcher, accompagnée d'une sauce au whisky.



POITRINE DE PINTADE FARCIE DE POIRE

43\$

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. Osez-vous le Mahigan? Une expérience gustative à varier selon votre humeur.



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)
- 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\$
3\$

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

MAHIGAN

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
aux herbes fraîches. 11\$
- Cerf mariné 12\$
- Crevettes nordiques du Québec 12\$

- Truite fumée de Saint-Alexis des Monts 12\$
- Duo de truite fumée à chaud et à froid 15\$
- 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

12\$

Imprégné de rhum, servi avec une mousse à l'orange brulée, un gel de thé des bois et une crème pâtissière à la poire.

BAVAROIS

12\$

Mousse et gelée de fraise sur un gâteau à la vanille, servi avec un sorbet à la rhubarbe.

CRÈME BRULÉE DU MOMENT

12\$

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

CAKE AU CITRON

12\$

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

BAILEYS GLACÉ

13\$

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

Names : poissons

