

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.

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\$



RILLETTE DE PORC MAISON BIOLOGIQUE DU QUÉBEC ET DE CANARD DU LAC-BRÔME ACCOMPAGNÉE DE FOIE GRAS

Garnie de chutney aux fruits des champs de Gourmet Sauvage aromatisés au thé des bois accompagnés de pain d'épices.

10\$

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.

12\$

FONDUES DE CHEDDAR FORT FAITES MAISON DE LA FROMAGERIE RIVIERA

Servies avec verdurette et coulis de tomates.

12\$



TARTARE DE TRUITE BORÉALE DE SAINT-ALEXIS-DES-MONTS (20Z)

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.

14\$

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (20Z)

Servi avec duxelles de champignons, persil, bacon de la Ferme St-Vincent, 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.

16\$



CARPACCIO DE CERF DU QUÉBEC (20Z)

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.

18\$

FOIE GRAS DU QUÉBEC POÊLÉ

Garni de pain d'épices et de beurre de pommes avec une tombée de pommes et raisins.

19\$



Pâtes et pizzas

Nos délicieuses Pâtes de la mer Names : 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

21\$

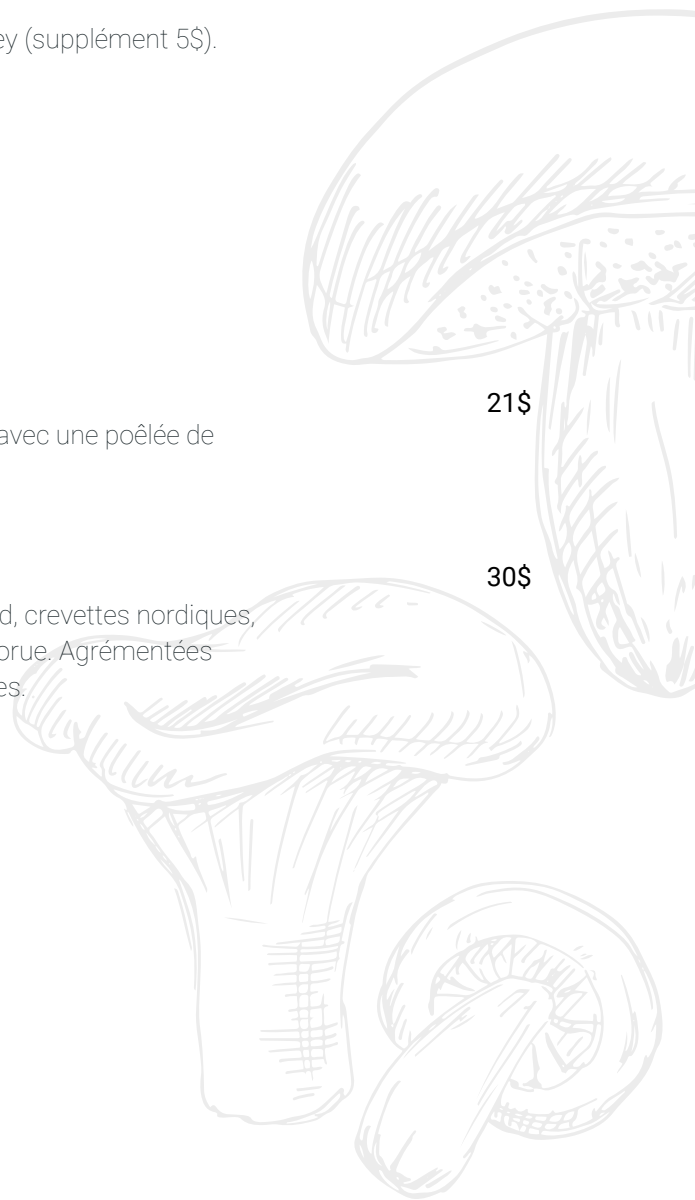
Agrémentés de réduction crémeuse aux tomates séchées et servis avec une poêlée de champignons nobles, champignons enoki et oignons verts.



PÂTES DE LA MER NAMES

30\$

Pâtes fraîches maison servies avec une sauce à la bisque de homard, crevettes nordiques, crabes des neiges du Québec, truite de Saint-Alexis-des-Monts et morue. 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 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. Prenez le temps de goûter la Salade de choux inspirée de la recette familiale malgache de notre cuisinier Fabrice.

Tous les plats bistro (sauf les nachos) sont accompagnés, au choix : de frites, salade de choux 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 maison, de Fromage Louis d'Or, roquette et tomate.

*Haut de ronde AAA+ sans antibiotiques et sans hormones du Québec

HAUTS DE CUISSE DE POULETS FRITS ET FARCIS DE LA FERME BIOLOGIQUE ST-VINCENT

25\$

Farcis au fromage Louis d'Or et oignons frits. Accompagnés de sauce BBQ maison et de salade de choux maison.

POISSON PANÉ À LA BIÈRE TIGNASSE MAISON

28\$

Morue d'Islande, panée 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. 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. Accompagnée de légumes selon l'inspiration du chef.

31\$

TOMAHAWK DE PORC GRILLÉ DE LA FERME RHEITAL (14OZ)

Accompagné de navet deux façons, d'oignons cipollini, de panais et de courgette nappée d'une sauce à la moutarde.

33\$

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)

Servie avec champignons, carottes et panais apprêté de trois façons; nappée d'une sauce aux champignons et au vin blanc.

39\$

TARTARE DE CERF DU QUÉBEC (6OZ)

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.

42\$

FILET MIGNON DE BOEUF*

Servi avec brocolis, panais, oignons cipollini, carottes travaillées de deux façons et nappé d'une sauce au whisky.

*Sans hormone et sans antibiotique

44\$



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

Trois choix parmi les suivants :

- Fromage à pâte ferme lavé Louis d'or
- Fromage à pâte ferme pressé Tomme des demoiselles
- Fromage pâte molle et croûte fleuri Pizi
- Fromage de chèvre à pâte molle et croûte fleurie Le Madelaine
- 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
- Nougat de foie gras maison (fruits séchés et pistaches)
- 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

Formule à partager ou repas

4\$
2\$

19\$
35\$

À partir de 14\$

MAHIGAN

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 7\$
- aux herbes fraîches. 9\$
- Cerf mariné du Québec 9\$
- Crevettes nordiques du Québec 9\$

Truite fumée de Saint-Alexis des Monts

Duo de truite fumée à chaud et à froid

Mélange de noix

Crabe des neiges du Québec

Protéine de seitan faite maison

9\$

12\$

12\$

12\$

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 la saison estivale, le Mojito, doux mélange alcoolisé et glacé à déguster en terrasse après une belle journée ensoleillée.

FINANCIER

Gâteau au beurre noisette accompagné de son sorbet aux airelles de Gourmet Sauvage, garni de crumble d'avoine, de crème chantilly.

10\$

L'ARDOISE ABRICOT ET NOISETTE

Cake aux noisettes avec sa crème montée au café et son pudding d'abricot et citron brûlé.
Surmonté d'un bonbon aux noisettes.

10\$

LE MOJITO

Gâteau au citron vert arrosé de rhum. Surmonté de son sorbet à la menthe et citron vert,
de sa crème chantilly au fromage à la crème et garni de pistaches givrées et de menthe fraîche.

10\$

CRÈME BRULÉE DU MOMENT

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

10\$

BROWNIE

Brownie classique nappé de son caramel salé au bourbon servi avec son bacon laqué
à l'érable et accompagné d'une glace à la vanille française.

10\$

Tous les fruits proviennent du Québec



Lexique algonquin

Asini : pierre ou ardoise

Mahìgan : cueillette

Orapita : choix

Names : poissons

