

# TABLE D'HÔTE

Créez votre table d'hôte 4 services à partir des items munis d'un K en ajoutant 24\$

**K** au prix du plat principal choisi.

\*Supplément de 6\$ pour l'entrée de crevettes poêlées

\*Supplément de 10\$ pour l'entrée de nougat de foie gras

---

POTAGE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

KRÉATION SUCRÉE AU CHOIX

Thé ou café

## POTAGES

---

**K** POTAGE DU MOMENT

Informez-vous à votre serveur / 7

**K** CRÈME DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

Selon nos arrivages / 7

**K** CRÈME D'OIGNONS DOUX INFUSÉE  
À L'ESTRAGON FRAIS

Cubes de canard fumé, cubes de cheddar fort biologique l'Ancêtre  
et noix de cajou rôties au miel / 8

# ENTRÉES

---

## **K SALADE MESCLUN**

Légumes croquants et vinaigrette au choix / 7

## **K TARTARE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE 2 OZ**

Mayonnaise à la dijonnaise, échalote française,  
câpres et croûtons / 10

## **K TRUITE FUMÉE DE ST-ALEXIS-DES-MONTS**

Pickles d'échalotes, câpres, fromage crémeux à l'aneth  
et croûtons / 10

## **K RILLETTE DE CANARD ET FOIE GRAS**

Accompagnée d'un chutney de canneberges / 10

## **K TERRINE DE WAPITI**

Accompagnée d'un chutney de canneberges / 10

## **K FONDUE AU CHEDDAR FORT À L'ITALIENNE**

Accompagnée de notre longe de porc fumée sur place,  
coulis de canneberges et sa verdure / 12

## **K CREVETTES POÊLÉES À LA FLEUR D'AIL**

Trois crevettes, champignons sauvages et sauce cari et safran / 16  
Supplément en table d'hôte

## **K NOUGAT DE FOIE GRAS**

Foie gras de noix et figues, gelée de litchi et zeste de citron,  
espuma aux cinq épices et pains d'épices / 20  
Supplément en table d'hôte

# PIZZAS

Les pizzas sont accompagnées de frites et mayonnaise chipotle ou d'une salade.  
Supplément de 2\$ + taxes pour frites de patates douces accompagnées de notre mayonnaise chipotle.

---

## PIZZA FINE AU POULET

Piments sucrés, champignons, oignons verts, poivrons rouges,  
fromage mozzarella et sauce barbecue / 19

## PIZZA FINE AU CANARD FUMÉ MAISON

Piments sucrés, champignons, oignons verts, poivrons rouges,  
fromage mozzarella et sauce tomate à l'origan / 24

# KRÉATIONS SANTÉS

---

## SALADE D'EDAMAME

Pois chiches, pommes vertes, raisins rouges, échalotes françaises,  
noix de grenoble, tomates raisins, chèvre et vinaigrette grecque / 17

## SALADE FRAÎCHE

Raisins rouges, noix de cajou, laitue mesclun, pickles d'échalotes françaises,  
vinaigrette aux herbes fraîches et réduction de balsamique / 15  
Ajoutez du poulet mariné aux pommes / 5  
Ajoutez du canard fumé maison / 10

## CHILI BLANC FAÇON KINIPI

Pomme de terre douce, chou-fleur, maïs, pois chiches, cari, crème sûre épicée à la lime,  
fromage mozzarella, accompagné d'un pain naan grillé / 19

## SALADE À LA TRUITE FUMÉE DE ST-ALEXIS-DES-MONTS

Fenouil, noix de pin, pickles d'échalotes françaises, laitue mesclun,  
vinaigrette au balsamique et sirop d'érable / 22

# PÂTES

Gratinez vos pâtes pour un supplément de 5\$

---

## **K** RAVIOLIS FARCIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES GRILLÉS

Réduction crémeuse au pesto de tomates séchées, asperges grillées / 21

## **K** TAGLIATELLE CARBONARA

Sauce crémeuse au vin blanc, parmesan, bacon, chorizo,  
canard fumé et oignons verts / 25

# PLATS PRINCIPAUX

Accompagnés de frites et mayonnaise chipotle ou d'une salade.

Supplément de 2\$ + taxes pour frites de patates douces accompagnées de notre mayonnaise chipotle.

---

## **CIABATTA AU PORC EFFILOCHÉ BBQ**

Pain multigrains, poivrons rouges, champignons, oignons verts  
et cheddar fumé Le Boucané (Fromagerie l'Ancêtre) / 17

## **BURGER DE BOEUF**

Pain brioché, oignons croustillants, mayonnaise cinq poivres, piments bananes,  
laitue et cheddar fumé Le Boucané (Fromagerie l'Ancêtre) / 19

## **K** TARTARE DE SAUMON

Saumon de l'Atlantique (6 oz), mayonnaise à la dijonnaise,  
câpres, échalotes françaises et croûtons / 29

## **K** CÔTES LEVÉES

Cuisson lente avec notre sauce BBQ maison / 29

## **K** TARTARE DE BOEUF

Boeuf AAA certifié Angus (6 oz), mayonnaise à la truffe, câpres,  
échalotes françaises, chips de parmesan et croûtons / 38

# PLATS PRINCIPAUX

Accompagnés de légumes de saison

---

## **K FILET MIGNON DE PORC NAGANO**

Mariné à la façon Kinipi, sauce porto érable et son chutney de pommes / 28

## **K PAVÉ DE SAUMON CONFIT**

Mariné cajun érable, salsa fraîche à la mangue et purée de betterave / 29

## **K CUISSÉ DE CANARD CONFITE**

Chutney de canneberges, réduction de veau à l'échalote / 29

## **K POITRINE DE POULET MANCHON MARINÉE**

Purée de betterave, sauce crémeuse aux champignons / 30

## **K DUO KINIPI**

Tartare de saumon, mayonnaise à la dijonnaise, pavé de truite grillé, sauce cari et safran / 32

## **K INSPIRATION DU CHEF**

Informez-vous à votre serveur

## **K BAVETTE DE BISON POÊLÉE CERTIFIÉE HÉRITAGE**

Réduction de veau à l'échalote, chutney aux cerises de terre et poivrons rouges / 37

## **K MIGNON DE BOEUF AAA CERTIFIÉ ANGUS (6 OZ)**

Sauce brandy et cinq poivres, canard fumé et figue confite au porto / 44

## **K CASSOLETTE DE LA MER**

Saumon fumé, crevettes, pétoncle et moules , Sauce cari et safran et beurre à l'ail / 44

## **K TERRE & MER**

Mignon de boeuf AAA certifié angus (6oz) Sauce brandy et cinq poivres, canard fumé, figue confite au porto, 3 crevettes et beurre à l'ail / 54