

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 D'OIGNONS DOUX INFUSÉE
À L'ESTRAGON FRAIS

Cubes de canard fumé, cubes de cheddar fort
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 SALADE DE CHEDDAR FORT PANÉ

Pommes , fenouil, échalotes et son nid de salade
Portion modérée en table d'hôte / 12

K CREVETTES POÊLÉES

Quatre crevettes, salade de roquette et sa salsa de mangues et tomates / 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 grillé, 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, pignons 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 TAGLIATELLES AUX LÉGUMES SAUTÉS

Pesto au basilic, vin blanc, crème, asperges, tomates, poivrons,
oignons verts et roquette / 21

Ajoutez du poulet grillé, mariné aux pommes/ 5

Ajoutez du canard fumé maison/10

Ajoutez des crevettes/ 15

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.

BURGER DE BOEUF

Pain brioché, oignons croustillants, mayonnaise cinq poivres,
piments bananes, laitue et cheddar fumé/ 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 ASIATIQUE

Boeuf AAA certifié Angus (6 oz), mayonnaise wasabi, pignons de pin, graines de sésame,
échalotes françaises, ciboulette, chips de radis melon et wontons frits / 37

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 et érable, salsa fraîche à la mangue et purée de betteraves / 29

K CUISSE DE CANARD CONFITE

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

K MORUE D'ISLANDE TIÈDE

Purée d'asperges et salsa de mangues et tomates / 31

K INSPIRATION DU CHEF

Informez-vous à votre serveur

K BAVETTE DE BISON POÊLÉE CERTIFIÉE HÉRITAGE(5 OZ)

Bleuets marinés, foie gras, asperges, champignons, topinambours deux façons servi avec purée de topinambours, épinettes et truffes et réduction de veau à l'échalote / 39

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, pétoncles, 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