

Entrées

Potage

potage du moment et ses garnitures
6

Flanc

*flanc de porc, céleri-rave, grenoble,
stout, gingembre, pomme*
12

Confit

*saumon boréal, thé du labrador,
poivre rose, oseille, fenouil*
14

Ravioli

*épinard, ricotta, oignon, citron,
vin blanc, noix de pin*
15

Carpaccio

*filet mignon, épices florales, parmesan,
champignons marinés, réduction balsamique*
16

Gravlax

*saumon, yahourt de brebis, sumac,
concombre, oeufs de mujol, érable*
18

Pétoncles

*mais, chorizo, espelette,
poireaux frits, érable*
20

À partager

Olives

poivrons, ail, herbes, poivre
6

Nachos

*mozzarella, olives, jalapeños, salsa, guacamole,
crème sûre à la lime, porc effiloché bbq (+4\$)*
21

Planche

*fromages & charcuteries du québec,
accompagnements maison*
27

Plats

Morue

*fish n' chip de morue, panure à la bière,
sauce tartare, frites & salade de chou
(deux morceaux +6\$)*

18

Courge

*gnocchi à la courge, tomate, zucchini,
citrouille, coulis aux herbes*

22

Champignon

*risotto à la pleurote, portobello,
cèpe, bolet jaune, cloud ear avec tomates
confites, parmesan & huile de truffe*

24

Poulet

*médailles farcis aux atocas et romarin,
glace de volaille, chicharrones, topinambours
et autres légumes de saison*

26

Boeuf

*tartare du moment, garnitures
frites & salade*

26

Wagyu

*burger de boeuf wagyu du ranch kreepees,
fromage suisse, bacon artisanal, champignons,
confit d'oignon à la bière
frites & salade*

27

Saumon

*chou de bruxelles, riz sauvage,
beurre composé aux agrumes*

28

Cerf

*vin rouge, chocolat, balsamique,
poivrons grillés, fingerlings, portobello
(selon disponibilité)*

32

*Plusieurs de nos plats sont offerts en déclinaison sans gluten
sur demande. Nous ne pouvons garantir l'absence totale de gluten.*

*« De toutes les passions, la
seule vraiment respectable me
paraît être la gourmandise »*

- Guy de Maupassant



Pot de fleur

*mousse fromagée, terreau chocolaté
petits fruits confiturés, menthe*

10



Tartelette

chocolat noir, glace fumée, crumble

12

Churros

*cannelle, cassonade,
caramel F.A.A. à l'érable*

8



Café Chauffé

*coureur des bois, barista,
espresso, guimauve, crème fouettée*

10

Amaretto Citron

liqueur d'amande, citron frais, glace

6

Grand Marnier

cognac à l'orange sur glace

8

QUAI 1635

Le QUAI 1635 vous propose un menu du soir quatre services pour découvrir notre cuisine en automne.

Carpaccio

*filet mignon, épices florales, parmesan,
champignons marinés, réduction balsamique*

Pétoncles

*pétoncles sauvages de l'atlantique,
mais, chorizo, espelette,
poireaux frits, érable*

Cerf

*sauce au vin rouge, chocolat & balsamique,
poivrons grillés, fingerlings au sel de
fines herbes, portobello*

Pot de fleur

*mousse fromagée, terreau chocolaté
petits fruits confiturés, menthe*

Espresso

*café filtre, espresso ou allonge
(cappuccino, latte & infusion +3\$)*

65

Entrée du moment

Polpettes de volaille *pannées au bacon & atocas,
courgette marinée, aile de poulet de la ferme turlo,
mayo romarin & épices bbq*

12