

Vous êtes en 1541 au cap de schiste rouge. Vous apercevez les navires de Cartier et Roberval qui jettent l'ancre devant vous. La première tentative de colonisation française en Amérique échouera, l'hiver étant très rigoureux.

Les années passent et vous ramènent. La Compagnie de la Nouvelle-France concède à Noël Juchereau des Châtelets et Jean Juchereau de Maur une terre allant du cap Diamant au vallon du cap Rouge. Nous sommes en 1635 et cette première seigneurie sera nommée Cap-Rouge.

Bienvenue au QUAI 1635.

- Société historique du Cap-Rouge

À partager

Olives	5
<i>poivrons, ail, herbes de provence</i>	
Patate douce	7
<i>frites de patate douce, ciboulette, fleur de sel, mayo maison</i>	
Calmars	20
<i>cajun, paprika, citron, mayo citron-gingembre</i>	
Nachos	22
<i>mozzarella, olives, jalapeños, salsa, guacamole, crème sûre oignons verts & lime</i>	
Planche	29
<i>fromages & charcuteries du québec, accompagnements maison</i>	

Entrées

Potage	6
<i>potage du moment & garnitures</i>	
Carpaccio	10
<i>betteraves, chioga, orange torchée, noix de grenoble, oseille sanguine</i>	
Saumon confit	13
<i>thé du labrador, poivre rose, anis étoilé, baies de genièvre, fenouil, radis</i>	
Tataki	16
<i>boeuf AAA, épices au cèdre, chimichurri, champignons shimeji marinés, oignons frits</i>	
Gravlax	21
<i>saumon, sumac, gin stadaconé, oignons marinés, oeufs de mujol, érable</i>	
Pétoncles poêlées	22
<i>salsa de maïs, oignon, chorizo, érable</i>	
Buratina	23
<i>coulis de poivrons grillés, noix de pin, réduction balsamique, foccacia olives & herbes</i>	

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

Plats

Fish n' Chips	22
<i>morue, panure à la bière, sauce tartare frites & salade de chou (deux morceaux +6\$)</i>	
Ombre de Gaspésie	24
<i>ombre chevalier, salsa tomates-câpres-olives, riz pilaf, nantaises grillées</i>	
Gnocchi	26
<i>courge butternut, ratatouille , fromage de chèvre, citrouille, tomates confites</i>	
Côte de porc Turlo	28
<i>gastrique moutarde & érable, poivrons grillés, mac n' cheese poireau-oignon-bacon</i>	
Tartare du moment	29
<i>frites & salade</i>	
Burger Wagyu	30
<i>boeuf wagyu du ranch kreepees, champignons poêlés, oignons confits à l'érable, bacon artisanal, fromage cogruet, roquette, frites & salade</i>	
Joue de boeuf	35
<i>purée de patate douce à la truffle, rabioles, cippolinis, portobellos grillés, demi-glace au vin</i>	
Risotto au homard	36
<i>homard de gaspésie poché au beurre composé, bouillon de la mer, chardonnay, parmesan, chorizo & petits pois</i>	

*Un choix pour les enfants est disponible,
renseignez-vous à votre serveur.*

Digestifs

Amaretto Citron

liqueur d'amande, citron frais

6

Café Chauffé

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

10

Grand Marnier

cognac à l'orange sur glace

9



Cafés

Filtre / Espresso / Allongé

3

Cappuccino / Thés / Infusions

4

Boi de café latté / Chocolat chaud

(lait 2% ou soya)

4.5