

LE BAUMIER

Le Baumier s'engage à utiliser des produits frais et locaux.

Le restaurant est opéré par le duo de chefs Patrick Fournier et Sébastien Simard, partenaires dans la vie comme au travail. Le menu change au fil des saisons afin d'offrir une expérience culinaire unique et authentique à chaque visite. La passion de nos chefs pour les produits du terroir se reflète dans chaque plat, offrant une cuisine à la fois savoureuse et respectueuse de l'environnement. Nous sommes fiers d'être accrédité Ambassadeur de saveurs par la Zone Boréale et Aliments du Québec au menu.



PATRICK FOURNIER

Originaire de Dolbeau-Mistassini. Travaillant depuis près de 25 ans dans la restauration, il a acquis son expérience autant à Québec et Montréal, qu'ici au Lac-Saint Jean (Auberge des Berges, Marco's Pub).

Patrick a été chef exécutif de la Maison du Jazz de Laval (avec son conjoint) et chef de la Microbrasserie Les Insulaires. Il a aussi travaillé à l'Hôtel Manoir Victoria (avec Nanak Chang Vig), au Beaver Hall (avec Jérôme Ferrer), au Pub Sir Joseph (avec Martin Juneau) et au Club de Golf Le Mirage.

Il a collaboré, en 2012, à la préparation du livre « Saveurs Boréales » (une initiative d'Agro Boréal) en y proposant 3 recettes concoctées avec son conjoint Sébastien Simard.

SÉBASTIEN SIMARD

Natif de La Baie, comptant 22 ans d'expériences derrière les fourneaux, il a débuté dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean à l'Auberge des 21 et à l'Auberge des Battures.

Puis, on a pu goûter sa cuisine au Centre des Congrès de Québec ainsi qu'au Marie-Clarisse, un petit resto de fruits de mer dans le Vieux Québec. Par la suite, il a travaillé quelques années pour la résidence haut de gamme Jazz Ste-Foy (avec Jeannot Lavoie). Sébastien a ensuite fait un retour en région au Marco's Pub et à l'Auberge des Berges.

Ensuite il s'est dirigé vers la Métropole comme chef de soir au Bistro L'Aromate (avec Jean-François Plante), à la Maison du Jazz de Laval (avec son conjoint) ainsi qu'au prestigieux Club de Golf Le Mirage qui appartenait à Céline Dion (avec Mario Julien) durant plusieurs années.



AMBASSADEUR



LES COCKTAILS SIGNATURE BAUMIER - 12\$

LE BAUMIER ★

Gin km12 de la Distillerie du Fjord, jus de pamplemousse, sirop de sapin maison et tonic

LE SÛRE LA LIMONADE ★

Vodka Beemer, citron pressé, sirop de griottes et soda

LE SPRITZ CHIC

Amermelade des Spiritueux d'Iberville, mousseux, tonic, orange

LE MADAME BULLES

Vodka Beemer, Triple sec Les îles, sirop canneberges/sapin, bitter et Prosecco

LE COLLINS ROSE CANNEBERGES

Gin Beemer, Arancello Beemer, jus de canneberges, canneberges, citron et tonic

LE RHUM PUNCH AVRIL

Rhum blanc, Amaretto Avril, jus de pomme, jus de canneberges, bitter et tonic

★ DISPONIBLE EN FORMULE MOCKTAIL - 6\$

LES BIÈRES

Bière fût selon l'arrivage

- 10 onces - 6\$
- 20 onces - 9\$
- Pichet - 24\$

Bière régulière - 6\$

Bière importée - 8\$

Bière La Chouape - 10\$

Brasserie
LA CHOUAPE
Brewing co.

Alcool fort régulier - 6\$

Alcool fort de luxe - 8\$

Prêt à boire - 8\$

LES CAFÉS - 12\$

Café irlandais

(Bailey's, whisky irlandais, crème fouettée)

Café brésilien

(Cognac, Grand Mamier, Tia Maria, crème fouettée)

Liqueur douce - 4\$

Eau gazeuse - 4\$

Café, thé, infusion - 3\$

NESPRESSO 5\$

LES DESSERTS

Le gelato au goût du jour - 7\$

La crème brûlée aux saveurs saisonnières - 9\$

Le gâteau au chocolat des Trappistes et sa ganache - 9\$

Le palais de gâteau fromagé et coulis de petits fruits - 10\$

AMBASSADEUR
ZONE
BORÉALE

ALIMENTS DU
QUÉBEC
AU
MENU

LES ENTRÉES

LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE - 6\$

Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

ARANCINI AU PARMESAN PERRON À LA CRÈME DE GOURGANES DU LAC - 11\$

Boule de riz Arborio frite au fromage parmesan Perron sur
une crème de gourganes du Lac et ses garnitures

LA SOUPE À L'OIGNON À LA CHOUAPE ET CHUTE-À-MICHEL - 13\$

Oignons blancs émincés, bière rousse La Chouape, pain Rémy de Merci la mie,
gratin au fromage Chute-à-Michel de Bouchard Artisan Bio

LE CRAQUANT DESNEIGES 2.0 - 18\$

Fromage Desneiges de la Fromagerie au Pays-des-Bleuets,
enrobage crousti-frit, garni d'un rayon de miel de la Ferme apicole du Lac de Desbiens

CARPACCIO DE BISON DE LA FERME JUNIQUE - 22 \$

Tranches fines de bison de la Ferme Junique de Normandin,
mayonnaise à l'ail noir d'Ail du Moulin de Chicoutimi, huile de truffe blanche,
copeaux de fromage la Belle-Mère de la Fromagerie Médard de St-Gédéon,
œuf frit au cœur coulant, huile de chanvre et basilic de la Ferme TounevenT et basilic frit

LES ST-JACQUES DES ÎLES ET SA DENTELLE AU CHARBON - 24\$

3 pétoncles cuisson à l'unilatérale, mousseline de chou-fleur,
pain au charbon signé Fournier, lamelle de chou-fleur grillé et caviar rouge

LES PLATS PRINCIPAUX

LA POUTINE CLASSIQUE BAUMIER - 17\$

Frites, fromage en grains Perron, sauce classique secrète Baumier

LES TACOS DES CHEFS - 18\$

3 petits tacos de maïs fait main artisanalement comme au Mexique suivants les inspirations des chefs et aux saveurs du moment servis avec sauce fromage style queso le Petit crémeux Boivin

LE MAC AND CHEESE DE NOS ARTISANS FORMAGERS LOCAUX - 25\$

Pâtes, sauce aux fromages de nos artisans locaux, garniture qui change selon les arrivages et gratinées au fromage Perron

LE SMASH BURGER DE NICO - 26\$

Pain burger de la Boulangerie artisanale Merci la mie d'Alma, deux boulettes bœuf haché nourri à l'herbe de Vachement Bœuf de La Doré, fromage cheddar jaune de la Fromagerie Perron, sauce spéciale burger à l'oignon caramélisé maison, frites et salade composée du moment

LE FABULEUX FISH AND CHIP DE DORÉ DES LACS - Demi 19\$ / Complet 27\$

Filet de doré frit dans un mélange de tempura à La Chouape blonde, sauce tartare maison, frites, salade composée du moment et citron grillé



LA POUTINE INCADESCENTE À L'ONGLET ANGUS AAA - 27 \$

Frites, fromage en grains Perron, sauce au poivre à la Chouape blonde du chef Simard, onglet de bœuf Angus AAA cuisson sous-vide et oignons frits

LE GÉNÉRAL TAO DU BAUMIER KM12 - 28\$

Riz calrose, volaille tempura, sauce tao, julienne de légumes, dés d'ananas compressés au Gin km12 de la Distillerie du Fjord - Option végété/chou-fleur frits - 25\$

LE MEDLEY DE LA FERME VILLOISE - 35\$

Choucroute maison, pavé de porc en cuisson submergée au gratin de Roc Bleu de la Ferme 3J, saucisse de porc à La Chouape et cheddar de Bouchard Artisan Bio, lard laqué à l'érable et à l'ail noir d'Ail du Moulin, moutarde composée au miel Boréal de La Doré



LE TARTARE DE SAUMON FENOUIL CONFIT ORANGÉ - Entrée 19\$ / Plat 36\$ **

Saumon frais, échalotes françaises, câpres, fenouil confit, aneth, persillade, zeste d'orange, suprême d'orange, sriracha Firebarns, huile de cameline Tournevent, craquelin et pain au levain de la Boulangerie artisanale Merci la mie d'Alma, chips maison et salade composée

**** À l'achat de ce plat, 5\$ seront remis leucan - association pour les enfants atteints de cancer**



LA BAVETTE DE BOEUF ANGUS AAA POIVRÉ À LA CHOUAPE - 41\$

Bœuf Angus AAA 6 onces, légumes grillés saisonniers, sauce au poivre à La Chouape blonde, frites, caviar de moutarde aux lardons de la Charcuterie L.F



LA TABLE D'HÔTE • 55\$

LES ENTRÉES

LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE : velouté, potage ou soupe au gré des chefs

Ou

ARANCINI AU PARMESAN PERRON À LA CRÈME DE GOURGANES • EXTRA 4\$

Boule de riz Arborio frite au fromage parmesan Perron sur
une crème de gourganes du Lac et ses garnitures

ou

LE CRAQUANT DESNEIGES 2.0 • EXTRA 5\$

Fromage Desneiges de la Fromagerie au Pays-des-Bleuets,
enrobage crousti-frit, garni d'un rayon de miel de la Ferme apicole du Lac de Desbiens

ou

LES ST-JACQUES DES ÎLES ET SA DENTELLE AU CHARBON • EXTRA 9\$

3 pétoncles cuisson à l'unilatérale, mousseline de chou-fleur,
pain au charbon signé Fournier, lamelle de chou-fleur grillé et caviar rouge

LES PLATS PRINCIPAUX

LES PÂTES FARCIS AU BOEUF BRAISÉ CURRY COCO

Raviolis farcis au bœuf braisé, sauce curry et lait de coco du chef Fournier,
chiffonnade de coriandre frite au sumac

ou

LE CARRÉ DE SAUMON CANADIEN À LA RENCONTRE DU GÉNÉRAL TAO

Pavé de saumon grillé à la poêle, riz basmati thaïe, julienne de légumes sautés,
sauce tao Baumier, salsa d'ananas, sésame grillé et feuillantine de riz

ou

LA GALANTINE DES VOLTIGEURS FARCE D'AGNEAU DE L'ORÉE

Poitrine de poulet de grain des Voltigeurs farcie à l'agneau de L'Orée des Champs de St-Nazaire,
sur pâte Cuit-Ziné-Moi au paprika fumé, sauce au yogourt nature Bouchard Artisan Bio aux tomates
séchées, tombée d'épinards et parmesan Perron

ou

LE CHOIX DU BOUCHER SAUCE POIVRADE À LA CHOUAPE • EXTRA 15\$

Pièce de viande selon les arrivages et disponibilité, légumes saisonniers,
grelots au gras de canard aux herbes, sauce au poivre, persillade

LE DESSERT

Pouding au pain au chocolat et fruits séchés, caramel chaud Dulche de Leche
Thé, café ou infusion



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Jackson Triggs, Pinot grigio, Canada - <i>Délicat et léger</i>	33\$ / 8\$
Ruffino Lumina, Pinot grigio, Italie - <i>Délicat et léger</i>	36\$
Frank Helwing, Chardonnay, Australie - <i>Aromatique et rond</i>	43\$ / 10\$
Bouchard Ainé & Fils Prince Philippe, Bourgogne Aligoté, France - <i>Délicat et léger</i>	46\$
Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nouvelle Zélande - <i>Fruité et vif</i>	49\$
Prà Otto Soave Classico 2021, Italie - <i>Bio</i>	51\$
Carole, Chardonnay, Gros Manseng, Pays D'oc, France - <i>Bio</i>	53\$
Benjamin Bridge, Riesling, Nouvelle-Écosse - <i>Bio</i>	69\$
La Chablisienne Chablis Premier Cru Grande Cuvée 2020, France - <i>Fruité et vif</i>	77\$
Domaine Vacheron Sancerre 2020, France - <i>Bio - Nature</i>	131\$

VINS ROSÉS

Strata, Pinot grigio, Australie- <i>Fruité et léger (offert au verre en été seulement)</i>	31\$ / 7\$
Kim Crawford, Merlot, North Island, Nouvelle Zélande - <i>Fruité et léger</i>	42\$

VINS ROUGES

RH Phillips, Cabernet Sauvignon, Californie, États-Unis - <i>Aromatique et charnu</i>	33\$
Jackson Triggs, Cabernet Sauvignon, Canada - <i>Aromatique et souple</i>	33\$ / 8\$
Inniskillin, Pinot noir, Péninsule du Niagara, Ontario - <i>Aromatique et souple</i>	42\$ / 10\$
Grand Bateau Bordeaux 2018, France	47\$
Coste du Château Féret-Lambert, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux	56\$
Zenato, Ripassa, Italie - <i>Aromatique et charnu</i>	62\$
Fontanafredda Barolo, Nebbiolo, Piémont, Italie - <i>Aromatique et charnu</i>	72\$
M. Chapoutier Crozes-Hermitage Les Meysonniers, France - <i>Aromatique et souple</i>	75\$
Château Clarke Listrac-Médoc, Merlot-Cabernet-sauvignon, Bordeaux, France	95\$
Tommasi Amarone della Valpolicella Classico, Italie	125\$

VIN ROUGE ★ RÉGIONAL

B Sauvage (vin rouge à base de bleuets sauvages), Artisans 1870, Normandin	52\$
--	------

MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Ruffino, Prosecco, Italie - <i>Fruité et vif</i>	45\$
Louis Bouillot Perle d'Aurore Crémant de bourgogne, rosée, France - <i>Fruité et vif</i>	60\$
Veuve Cliquot, Ponsardin Brut, Champagne, France - <i>Aromatique et rond</i>	190\$

DEMI-BOUTEILLES

Blanc - Mouton Cadet, Bordeaux - <i>Fruité et vif</i>	23\$
Blanc - Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Nouvelle Zélande - <i>Fruité et vif</i>	27\$
Rouge - Ruffino, Chianti, Italie - <i>Fruité et généreux</i>	24\$ / 42\$
Rouge - Mouton Cadet, Bordeaux - <i>Aromatique et souple</i>	25\$ / 44\$

