

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. Fier nommé au prestigieux prix Restaurateur de l'année par Aliments du Québec au Menu en 2021 et en 2023. Lauréat du prix effort d'achat en produits locaux de la Zone boréale en 2023 et du prix Essor/innovation/investissement par la Chambre de commerce et d'industrie de Saint-Félicien également en 2023.



PATRICK FOURNIER

Originaire de Dolbeau-Mistassini. Travaillant depuis plus de 27 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 Ville de La Baie, comptant 24 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) ancien chef de la Pinsonnière à La Malbaie. Sébastien a ensuite fait un retour en région à l'Auberge des Berges et au Marco's Pub de Saint-Félicien. Il s'est par la suite 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



DISTILLERIE DU FJORD
MONTS-VALIN, QC

LE SÛRE LA LIMONADE ★

Vodka Beemer, citron pressé, sirop de griottes et soda

LES SPIRITUEUX
IBERVILLE
EN PRÉPARATION DEPUIS
1953

LE SPRITZ CHIC

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



BEEMER
BRASSERIE & DISTILLERIE

LE MADAME BULLES

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

LE SEXE ON THE PLAYA

Rhum épicé CHIC CHOC, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de canneberge, glaçons



LE KIR AUX BLEUETS SAUVAGES DES DÉLICES DU LAC

Cidre Lacroix, liqueur de bleuets Beemer, jus de bleuets sauvages des Délices du Lac-Saint-Jean

★ DISPONIBLE EN FORMULE MOCKTAIL - 6\$

LES FÛTS

Budweiser, Stella Artois, Cidre Lacroix



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

Bière régulière - 6\$
Bière importée - 8\$

Brasserie
LA CHOUAPE
Brewing co.

Bière La Chouape - 10\$

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 Marnier, 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\$

Le petit pot de crème caramel classique - 9\$

La poire pochée façon Belle-Hélène sur houmous chocolat des Trappistes,
noisette, lait d'amande et zeste d'orange - 11 \$

Le sandwich à la crème glacée à la vanille, biscuit chocolat et avoine de la Ferme Olofée - 12\$

La coupe de fruits de saison - 13 \$

AMBASSADEUR
**ZONE
BORÉALE**

ALIMENTS DU
QUÉBEC
AU
MENU

LES ENTRÉES

LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE - 6\$

Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

LES OLIVES MARINÉES VARIÉES - 7\$

Olives italiennes mélangées à l'ail et poivrons grillés

LA CÉSAR DÉCONSTRUITE AU PARMESAN PERRON - 11\$

Salade romaine, croûtons maison, vinaigrette césar maison, parmesan Perron, lardons de bacon L. Fortin

LES GAMBAS PANÉES NOBASHI (3) - 12 \$

Crevettes tempura et panko frites, servies avec roquette, marinade, sauce thai-épicée maison

LE CRAQUANT DESNEIGES - 18\$

Fromage Desneiges de la Fromagerie au Pays-des-Bleuets, enrobage crousti-frit, garni de miel Boréal de La Doré

LES ST-JACQUES DES ÎLES FAÇON BAUMIER - 24\$

3 pétoncles des Îles-de-la-Madeleine en cuisson à l'unilatérale, mousseline de chou-fleur, craquelin et caviar rouge

LA PLANCHE DE FROMAGES ZONE BORÉALE - 32\$

Sélection de fromages de nos artisans fromagers locaux, confiture de bleuets sauvages de Délices du Lac-Saint-Jean, pain Merci la Mie et ses garnitures

LA RÉVÉLATION DES CHEFS- PRIX DU MARCHÉ

Entrée concoctée sur le moment selon les nuances des chefs

LES PLATS PRINCIPAUX

LE SMASH BURGER VACHEMENT BŒUF - 26\$

Pain burger de la Boulangerie artisanale Merci la Mie d'Alma, boulette de 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 de chou

LA CÉSAR CLASSIQUE AU PARMESAN PERRON - 25\$

Salade romaine, croûtons maison, vinaigrette césar maison, parmesan Perron, lardons de bacon L. Fortin

(AJOUTEZ UN PAVÉ DE SAUMON OU UNE POITRINE DE POULET À LA GRECQUE - 12\$)

LA POUTINE INCADESCENTE SMOKED MEAT - 27\$

Frites, fromage en grains Perron, sauce poutine Le Baumier du chef Simard, Smoked meat de bœuf nourri à l'herbe de Vachement Bœuf de La Doré et pickle de concombre Toundra maison

AUSSI DISPONIBLE : LA POUTINE CLASSIQUE BAUMIER - 17\$

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 POKÉ BOWL KIMCHI & TATAKI DE THON - 29\$

Riz calrose, julienne de légumes, dés d'ananas, kimchi maison de Simon, edamames, tomate, concombre Toundra, maïs et haricots noirs, garni d'un tataki de thon, vinaigrette à l'orange et au sumac Québécois

LE TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - Entrée 24\$ / Plat 39\$ **

Bœuf frais, échalotes françaises, câpres, sambal oelek des Jardins Terra Terre de Jonquière, huile Tournevent, mayonnaise, Worcestershire fumé du Malin César, copeaux de parmesan Perron, pain grillé de Merci La Mie d'Alma, croustilles de pommes de terre maison

Extra frites - 5\$

Extra salade césar - 7\$



**** À l'achat de ce plat, 5\$ seront remis aux Fonds Jeunesse de Demain - IGA Marché Lamontagne & fille**
La mission est d'offrir des opportunités éducatives aux enfants défavorisés des écoles locales, renforçant ainsi notre impact pour un avenir meilleur.



LA TABLE D'HÔTE • 59\$

LES ENTRÉES

LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE

Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

Ou

CREVETTES PANÉES NOBASHI (3) • Extra - 4 \$

Crevettes tempura et panko frites, servies avec roquette et sauce thaï-épiciée maison

Ou

LE CRAQUANT DESNEIGES • EXTRA - 5 \$

Fromage Desneiges de la Fromagerie au Pays-des-Bleuets,
Enrobage crousti-frit, garni de miel Boréal de La Doré

LES PLATS PRINCIPAUX

LA VOLAILLE MANCHON ARCHIPEL DE SANTORIN

P.d.t grelots, yogourt Bouchard Artisan Bio citron et origan, salsa grecque maison avec tomates, olives Kalamata, poivron et oignon, crumble de feta

Ou

LE MI-CUIT DE SAUMON, PÂTE CUIT-ZINÉ-MOI

Filet de saumon frais grillé sur salade de pâtes fraîches de Cuit-Ziné-Moi de Métabetchouan, sauce vinaigrette à l'orange, légumes marinés, roquette et sauce vierge

Ou

LA BAVETTE DE BOEUF AAA POIVRÉE À LA CHOUAPE

Bavette de bœuf AAA, badigeonné à la sauce BBQ à la IPA de Sandra Foodie de Masterchef Québec, légumes saisonniers grillés, sauce au poivre à La Chouape blonde et frites

LE DESSERT

Pouding chômeur aux bleuets sauvages et glace à la vanille

Thé, café ou infusion



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Jackson Triggs, Pinot grigio, Canada - <i>Délicat et léger</i>	34\$ / 8\$
Ruffino Lumina, Pinot grigio, Italie - <i>Délicat et léger</i>	38\$
Le Petit Balthazar, Viognier et Sauvignon blanc, France	42\$
Inniskillin, Chardonnay, Péninsule du Niagara, Ontario – <i>Fruité et vif</i>	44\$ / 10\$
Bouchard Aîné & Fils Prince Philippe, Bourgogne Aligoté, France - <i>Délicat et léger</i>	46\$
Prà Otto Soave Classico 2021, Italie - <i>Bio</i>	53\$
Meiomi, Chardonnay, Californie	60\$
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\$
Le Pive Gris Sable de Camargue, France - <i>Bio</i>	44\$

VINS ROUGES

Jackson Triggs, Cabernet Sauvignon, Canada - <i>Aromatique et souple</i>	34\$ / 8\$
RH Phillips, Cabernet Sauvignon, Californie, États-Unis - <i>Aromatique et charnu</i>	35\$
Il Monello Barbera d'Asti, Italie	42\$
Inniskillin, Pinot noir, Péninsule du Niagara, Ontario - <i>Aromatique et souple</i>	44\$ / 10\$
Grand Bateau Bordeaux 2018, France	48\$
Coste du Château Féret-Lambert, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux	57\$
Zenato, Ripassa, Italie - <i>Aromatique et charnu</i>	64\$
Le Mas des Patriotes, réserve 2022, Canada - <i>Aromatique et souple – Bio</i>	70\$
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 Lustrac-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>	47\$
Louis Bouillot Perle d'Aurore Crémant de bourgogne, rosée, France - <i>Fruité et vif</i>	62\$
Veuve Cliquot, Ponsardin Brut, Champagne, France - <i>Aromatique et rond</i>	190\$

DEMI-BOUTEILLES

Blanc - Mouton Cadet, Bordeaux - <i>Fruité et vif</i>	24\$
Blanc - Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Nouvelle Zélande - <i>Fruité et vif</i>	27\$
Rouge - Ruffino, Chianti, Italie - <i>Fruité et généreux</i>	25\$ / 42\$
Rouge - Mouton Cadet, Bordeaux - <i>Aromatique et souple</i>	26\$ / 44\$