

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, 2023 et 2024. 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 de La Malbaie. Sébastien a ensuite fait un retour en région à l'Auberge des Berges et au Marco's Pub de Saint-Félicien. 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, sirop de griotte, soda

LE MADAME BULLES

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

LE SPRITZ CHIC FRAISIER

Amermelade des Spiritueux d'Iberville, sirop de fraises du Québec, Prosecco



DISTILLERIE DU FJORD
MONT-S-VALIN, QC

LE TOUNDRA KM12

Gin km12 concombre, jus de concombre Toundra, glaçons, tonic

LES SPIRITUEUX
IBERVILLE
EN PRÉPARATION DEPUIS
1953

LE RHUM PUNCH AVRIL

Rhum blanc, Amaretto Avril, jus de canneberges, lime, soda au gingembre

★ 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 baba au rhum de Frédérique - 9\$

Gâteau traditionnel imbibé de rhum Chic Choc servi avec petits fruits du moment

Le tiramisu en verrine - 9\$

Biscuit humecté de café et mousseline riche au mascarpone

Le panna cotta au yogourt Bouchard Artisan Bio - 10\$

Le millefeuille aux noisettes - 12\$

Étagé de pâtes feuilletées entrelacées de crème pâtissière aux noisettes

AMBASSADEUR

ZONE
BORÉALE



LES ENTRÉES

LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE - 6\$

Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

LES BHAJIS AUX OIGNONS MOULIN A. COUTU ET RAITA - 11 \$

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche Moulin A. Coutu, sauce yogourt Bouchard Artisan Bio coriandre et concombre Toundra

LES DUMPLINGS DE PORC AU KIMCHI - 12\$

3 petits dumplings farcis au porc, accompagnés de kimchi maison et sauce à l'érable et soya

LES PETITS CHOUX AUX ESCARGOTS À LA CRÈME DE PASTIS DE MONTRÉAL - 13\$

3 petits choux farcis aux escargots à l'ail à la crème de Pastis Rougemont de la Distillerie de Montréal sur lit de verdure

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 ET SA DENTELLE AU CHARBON - 26\$

3 pétoncles cuisson à l'unilatérale, mousseline de panais, pain au charbon signé Fournier, sauce vierge et caviar rouge

LES PLATS PRINCIPAUX

LA POUTINE CLASSIQUE BAUMIER - 17\$

Frites, fromage en grains Perron, sauce classique secrète Baumier

LE SMASH BURGER VACHEMENT BŒUF - 26\$

Pain burger de la Boulangerie artisanale Merci la mie d'Alma, bœuf haché maigre 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 POUTINE À L'EFFILLÉ DE BOEUF LOCAL - 27 \$

Frites maison, fromage en grains Perron, sauce poutine Le Baumier du chef Simard, intérieur de ronde braisé et effiloché de bœuf nourri à l'herbe de Vachement Bœuf de la Doré, sauce style western, ananas chaud sauté à la plaque au gin km12 et croustillant d'oignon frit

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 végétarien/chou-fleur frits - 25\$

LE TARTARE DE SAUMON TOURNEVENT ET MALIN CÉSAR – Entrée 19\$ / Plat 36\$

Saumon frais coupé avec soin, échalote française, câpres, dés de courges butternut aux épices d'automne, persillade, huile de citrouille Tournevent, sambal oelek de Terra Terre de Jonquière, graines de citrouille torréfiées, mayonnaise à la Worcestershire Malin César, chips et pain croûté
Extra frites : 5\$

LE RIB EYE DE BOEUF DU MYCOLOGUE - 68\$ **

Rib eye 12 onces, grillé sur le gril à votre goût, poêlée de champignons sauvages à l'ail, beurre composé, sauce demi-glace maison, pommes de terre gaufrette et légumes saisonniers grillés



**** À l'achat de ce plat, 5\$ seront remis 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 SÉLECTION DU BOUCHER OU DU POISSONNIER - Prix du Marché

Pièce de viande ou de poisson selon la disponibilité, suivant les nuances des chefs
Demandez à notre staff au service !

★ Disponible jeudi, vendredi et samedi seulement ★



LA TABLE D'HÔTE • 59\$

LES ENTRÉES

LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE

Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

Ou

LES DUMPLING DE PORC AU KIMCHI • EXTRA 3\$

3 petits dumpling farcis au porc, accompagnés de kimchi maison et sauce à l'érable et soya

Ou

LES PETITS CHOUX AUX ESCARGOTS À LA CRÈME DE PASTIS DE MONTRÉAL • EXTRA 4\$

3 petits choux farcis aux escargots à l'ail à la crème de Pastis Rougemont de la Distillerie de Montréal sur lit de verdure

Ou

LE CRAQUANT DESNEIGES • EXTRA 6\$

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

LES PLATS PRINCIPAUX

LES CANNELLONIS DE VEAU DU QUÉBEC, RICOTTA, ANISÉ

2 cannellonis de veau, ricotta et basilic, sauce rosée, gratinés aux fromages de nos artisans locaux surplombés d'une salade de fenouil à l'orange

Ou

LA BOUILLABAISE DE POISSONS DES ÎLES

Filet de morue 5 oz, 3 crevettes, moules, pétoncles de baie, pochés dans un fumet de poisson maison tomaté, pomme de terre Gabrielle et persillade

Ou

LA BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE CLASSIQUE POIVRÉE À LA CHOUAPE

Bavette de bœuf AAA, badigeonnée 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

Gâteau aux carottes maison, glaçage au fromage à la crème citronné,
confit de carottes et concassé d'ananas
Thé, café ou infusion

AMBASSADEUR
ZONE
BORÉALE



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 Ainé & 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\$
Sancerre (Sélection du moment)	134\$

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, Italie	42\$
Inniskillin, Pinot noir, Péninsule du Niagara, Ontario - <i>Aromatique et souple</i>	44\$ / 10\$
Château Grand Jean, Réserve Bordeaux supérieur, France - <i>Aromatique et charnu</i>	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\$
Amarone (Sélection du moment)	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\$

