



★ MENU DISPONIBLE DU MARDI AU JEUDI SEULEMENT ★

LES ENTRÉES

LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE - 6\$

Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

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 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

AMBASSADEUR

ZONE
BORÉALE



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 végé/chou-fleur frits - 25\$

LA BOUILLABAISE DE POISSONS DES ÎLES – 33\$

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

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\$

LA BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE CLASSIQUE POIVRÉE À LA CHOUAPE – 39\$

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

LES DESSERTS

Le gelato au goût du jour - 7\$

Le tiramisu en verrine - 9\$

Biscuit humecté de café et mousseline riche au mascarpone

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

Languette aux framboises – 10\$

AMBASSADEUR

ZONE
BORÉALE



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
MONTS-YALIN, 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 CHOJAPE
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\$

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 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\$
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>	1/2 / 1 btl
Blanc - Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Nouvelle Zélande - <i>Fruité et vif</i>	24\$
Rouge - Ruffino, Chianti, Italie - <i>Fruité et généreux</i>	27\$
Rouge - Mouton Cadet, Bordeaux - <i>Aromatique et souple</i>	25\$ / 42\$
	26\$ / 44\$

AMBASSADEUR

ZONE
BORÉALE

