

## 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  
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 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 dessert du moment selon les nuances et inspiration des chefs - 8 \$

### LE GATEAU VÉGAN DES CHEFS

(Gâteau végétal/sans œuf/sans gluten/sans lactose) - 9 \$

La Panna Cotta au yogourt Bouchard Artisan Bio - 10 \$

La tartelette aux pommes et son espuma de crème anglaise - 11\$

Le gelato truffe glacée à la pistache - 11 \$



AMBASSADEUR  
**ZONE**  
BORÉALE

ALIMENTS DU  
QUÉBEC  
AU  
MENU

# LES ENTRÉES

## LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE - 7\$



Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

## LA PANACHÉE DE GRAVLAX DE CANARD - 11\$

Bébés épinards, roquette, gravlax de canard aux agrumes, rémoulade de céleri-rave, pois chiches croustillants, vinaigrette érable du Québec

OPTION VÉGÉ ET SANS GLUTEN DISPONIBLE - 9\$



## LES ARANCINOS SICILIENS À SAVEUR LOCALE - 12\$

Arancinos (3) à l'effiloché de bœuf braisé Vachement Bœuf de La Doré, graines de fenouil et d'aneth, sauce tomate classique, roquette et son émulsion à l'Arancello Beemer

## LA CHAUDRÉE D'OIGNONS À LA CHOUAPE BLONDE - 12\$

Oignons, fond de veau, Chouape blonde, pain de la Boulangerie Farine d'Alma, gratin de fromages locaux

## LE CRAQUANT DESNEIGES - 18\$



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

## LA CASSOLETTE DE LA MER HÉRA - 19\$

Pomme de terre à l'ail noir du Moulin, sauce bouillabaisse, pétoncles, morue, crevettes, gratin de fromages locaux

**\*\* Pain sur demande \*\***



# LA CANTINE BAUMIER

## LA POUTINE CLASSIQUE BAUMIER - 17\$



Frites, fromage en grains Perron, sauce classique Baumier

## LE SMASH BURGER DE VACHEMENT BOEUF- 26\$

Pain burger brioché, une boulette bœuf haché nourri à l'herbe de Vachement Bœuf de La Doré, cheddar jaune, Sauce spéciale burger à l'oignon caramélisé maison, frites et salade de chou

## LA POUTINE AU BOEUF FUMÉ RING À LA BIÈRE, SALSAS VERDE - 27\$

Frites, fromage en grains Perron, sauce classique Baumier, viande fumée de Vachement Bœuf de La Doré, oignons français panés à la bière (3), câpres frites et salsa verde crémeuse

## LE FABULEUX FISH & CHIP DE MORUE - Demi 19\$ / Complet 27\$

Filet de morue frit dans un mélange de tempura à La Chouape blonde, sauce tartare maison, frites, salade de chou et citron grillé

## 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 DISPONIBLE : chou-fleur frits - 25\$



# LES PLATS PRINCIPAUX

**LE TOFU TIKKA MASALA AU PARFUM DE L'INDE - 22\$**     
Tofu mariné croustillant, riz basmati, sauce curry coco, coriandre fraîche et petit pois

**LE RAMEN DE SAUMON À LA RENCONTRE DE TAO - 38 \$**   
Pavé de saumon de l'Atlantique, grillé et laqué à la sauce tao Baumier, ramen, julienne de légumes, bouillon Pho, dés d'ananas compressés au Gin km12 et oignons verts

**LE TARTARE DE SAUMON TOUNDRA - Entrée 21\$ / Plat 38\$ \*\***  
Saumon frais, échalote française, câpres, pomme Granny Smith, huile de lin Tournevent, sambal oelek de Terra Terre, mayo Worcestershire Malin César, croûtons de lin et pain croûté de la Boulangerie Farine d'Alma, tzatziki maison Bouchard Artisan Bio au concombre Toundra et chips  
**OPTION SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE DISPONIBLE - 38\$**  



**\*\* 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 POULPE GRILLÉE ET CHORIZO - Entrée 23\$ / Plat 39\$** 

Pieuvre du Maroc cuisson sous-vide et grillée au paprika fumé, pomme de terre Gabrielle, chorizo, sauce pico de gallo et roquette

**LA BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE POIVRÉE À LA CHOUAPE - 41\$**  
Bavette de bœuf AAA, légumes grillés saisonniers, badigeonnée à la sauce BBQ de Sandra Foodies de Masterchef Québec, sauce au poivre à La Chouape, légumes saisonniers et frites maison  
**OPTION SANS GLUTEN DISPONIBLE - 41\$** 

**LE TENDRE DE BOEUF AU ROC BLEU - 62 \$**   
Filet mignon canadien 5 oz grillé, sauce au poivre à La Chouape, pomme de terre Hasselback garnie, légumes saisonniers grillés et coiffé de fromage Roc Bleu de la Ferme 3J

## AJOUTEZ À VOTRE PLAT

**LES CREVETTES NOBASHI - 3 crevettes croustillantes et sauce à l'ail - 10\$**  
**LA QUEUE DE HOMARD DES ILES - 1 queue de homard, pico de gallo et sauce à l'ail - 18\$**  
**EXTRA SAUCE – sauce au poivre à La Chouape – 3\$**  
**EXTRA LÉGUMES SAISONNIERS – 4\$**  
**EXTRA FRITES – 5\$**  
**EXTRA SALADE – 6\$**

**\*\* Nous n'effectuons aucun changement ou remplacement d'aliments dans nos plats.**  
*Merci de votre compréhension les chefs*

AMBASSADEUR  
**ZONE  
BORÉALE**

**ALIMENTS DU  
QUÉBEC** **AU  
MENU**

# LA TABLE D'HÔTE • 62\$

---

## LES ENTRÉES

### LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE

Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

Ou

### LA PANACHÉE DE GRAVLAX DE CANARD

Bébés épinards, roquette, gravlax de canard aux agrumes, rémoulade de céleri-rave, pois chiches croustillants, vinaigrette érable du Québec

OPTION VÉGÉ/SANS GLUTEN

Ou

### LA CHAUDRÉE D'OIGNONS À LA CHOUAPE BLONDE • EXTRA 4\$

Oignons, fond de veau, Chouape blonde, pain de la Boulangerie Farine d'Alma, gratin de fromages locaux

Ou

### LA CASSOLETTE DE LA MER HÉRA • EXTRA 9\$

Pomme de terre à l'ail noir du Moulin, sauce bouillabaisse, pétoncles, morue, crevettes, gratin de fromages locaux

---

## LES PLATS PRINCIPAUX

### LES ORRECHIETTE À LA CARBONARA & PANCETTA

Pâte italienne, pancetta grillée, parmesan Perron, crumble d'œuf cuit au sel

Ou

### LA PINTADE EN CUISSON SUBMERGÉE À LA FORESTIÈRE

Blanc de pintade du Québec en cuisson sous-vide, légumes grillés saisonniers, sur medley ancestrale 7 grains aux épinards, sauce blanquette aux champignons sauvages

Ou

### LA MORUE POCHÉE ET SON ÉVENTAIL DE ZUCCHINI

Longe de morue, medley ancestrale et lentille de la Ferme Tournevent, tombée d'épinards sauce vierge et ses garnitures

Ou

### LE RIB EYES DE BOEUF DU BOUCHER • EXTRA 14\$

Centre du cœur de la côte 12oz grillé, badigeonné à la sauce BBQ, sauce poivrée à La Chouape, pomme de terre Hasselback, légumes saisonniers grillés

---

## LE DESSERT

### LE POUDING CHÔMEUR AU CHOCOLAT DES TRAPPISTES

Ramequin de petit gâteau au chocolat régionale, crème glace vanille, coulis et bleuets enrobés de Vérifruit d'Alma



# 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\$