

## L'HÔTEL DU JARDIN - UN LIEU D'HISTOIRE ET DE PASSION

Fondé en 1989 par des gens d'ici, l'Hôtel du Jardin traverse les années avec la même volonté d'accueil et d'authenticité. Depuis 2004, sous la direction de Mario Beaubien et maintenant épaulé par ses enfants Maxime et Karine, l'établissement ne cesse d'évoluer. Le Groupe Beaubien, aujourd'hui propriétaire de plusieurs hôtels dans la région, poursuit avec fierté sa mission de faire rayonner l'hospitalité jeannoise.



## LE BAUMIER – UNE CUISINE ENRACINÉE

Né en pleine pandémie, en septembre 2020, Le Baumier incarne la résilience et la créativité. Avec une cuisine du terroir qui change au rythme des saisons, notre restaurant valorise les produits frais et locaux. Reconnus par Zone boréale et Aliments du Québec au Menu, nous avons été honorés de plusieurs distinctions pour notre engagement envers l'achat local. Ici, chaque plat raconte une histoire : celle de notre région, de ses artisans et de notre passion.



## LES CHEFS DERRIÈRE CHAQUE ASSIETTE

Patrick Fournier, originaire de Dolbeau-Mistassini, et Sébastien Simard, natif de La Baie, forment un couple complice en cuisine comme dans la vie. Avec plus de 25 ans d'expérience chacun, ils ont affûté leur savoir-faire aux quatre coins du Québec, de grandes maisons de Montréal à la quiétude du Lac Saint-Jean. Ensemble, ils proposent une cuisine sincère, gourmande et enracinée, inspirée par leur amour du terroir boréal.

## LES VALEURS DE NOS CHEFS ET DE LEUR BRIGADE

- 📦 Pain servi sur demande uniquement (ou baguette grillée à l'ail et gratiné au fromage à 10\$), dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.
- 🎯 Tous nos plats sont préparés selon des **standards précis**, tels qu'indiqués dans le menu.
- ❌ **Aucun changement ni remplacement d'ingrédients** ne peut être effectué.
- ♻️ Nous compostons nos déchets organiques dans un souci d'écoresponsabilité.

AMBASSADEUR



# LES COCKTAILS SIGNATURE BAUMIER

★ LE BAUMIER - 13\$ / Gin km12 de la Distillerie du Fjord, jus de pamplemousse, sirop de sapin et tonic

★ LE THÉ GLACÉ BLEUETS ET GIN MISTOUK- 14\$ / Gin aux cameriseses Mistouk, sirop de thé aux bleuets, thé glacé Kwe à l'argousier et au thé du Labrador, jus de citron

★ LE SÛRE LA LIMONADE - 14\$ / Vodka Beemer, jus de citron, sirop de griotte Kwe, soda

★ LE TOM COLLINS - 14\$ / Gin Beemer, jus de canneberge blanche, jus de citron, sirop simple et tonic

LE MADAME BULLES - 14\$ / Prosecco, Triple Sec, sirop canneberges/sapin Kwe et bitter

LE RHUM PUNCH AVRIL - 14\$ / Rhum blanc, Amaretto Avril, jus de pomme, jus de canneberge et bitter

LE MOSCOW MULE - 16\$ / Vodka, bière au gingembre, jus de lime, soda, lime et menthe fraîche

★ DISPONIBLE EN FORMULE MOCKTAIL - 7\$

## LES FÛTS

Budweiser, Stella Artois, Cidre Lacroix

- 10 onces - 7\$ ■ 20 onces - 10\$
- Pichet - 26\$

Bière régulière - 7\$

Bière importée - 9\$



Brasserie  
**LA CHOUAPE**  
Brewing co.

Bière La Chouape - 10\$

Alcool fort régulier - 7\$

Alcool fort de luxe - 9\$

Prêt-à-boire - 9\$

## LES CAFÉS - 13\$

Café irlandais

(Bailey's, whisky irlandais, crème fouettée)

Café brésilien

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

Café Baumier

(Chemineaud, Triple Sec, Coureur des Bois, crème fouettée)

Liqueur douce - 4\$

Eau gazeuse Montellier - 4\$

Eau gazeuse Sanpellegrino 750ml - 8\$

Café, thé, infusion - 3\$

Latte - 6\$

Cappucino - 6\$

Espresso - 6\$

## LES DESSERTS

Le gelato saveur du moment - 9\$

Le gâteau opéra, crème anglaise et macaron Makabon d'Alma - 9\$

Le gâteau au fromage, framboises et pêche d'Ontario - 10\$

La crème brûlée des chefs aux saveurs saisonnières - 11\$

Le trio de macarons aux saveurs boréales Makabon d'Alma - 12\$

LE CARRÉ VÉGAN - 12\$



(Gâteau végétarien/sans œuf/sans gluten/sans lactose)



AMBASSADEUR  
**ZONE**  
BORÉALE

ALIMENTS DU  
QUÉBEC  
**AU MENU**



## LES ENTRÉES

**LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE - 7\$**    
Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

**LA SALADE CÉSAR CLASSIQUE AU BACON ROCH - 12 \$**  
Salade romaine, croûtons maison, sauce césar Le Baumier, Copeaux de parmesan, bacon Roch

**L'HOUMOUS AUX POIVRONS RÔTIS - 14 \$**    
Houmous de pois chiches, poivrons rouges, focaccia maison aux herbes du jardin et huile

**LES POLPETTES DI VITELLO SAUCE POMODORO - 17\$**  
Polpettes de veau, sauce tomate, copeaux de parmesan

**LE BRIE FONDANT BORÉAL - 18\$**   
Brie pané et frit, confit de bleuets et pomme, crumble de pacanes épicées au Miel Boréal

**FOIE GRAS AU TORCHON – INSPIRATION DES CHEFS - 24\$**  
Foie gras au torchon servi selon les inspirations des Chefs

**LE TARTARE SAUMAUNÉ À LA COURGE ET AUX ÉPICES AUTOMNALES - 24\$**    
Saumon (3 onces), échalotte françaises, câpres, courges, épices d'automne, sambal oealek de Terra Terre, graines de citrouille grillées, mayo Malin César et chips

**LA PIEUVRE AU PAPRIKA FUMÉ ET CONCOMBRE TOUNDRA - 26\$**  
Pieuvre en cuisson submergée, poêlé au paprika fumé, couscous perlé, houmous de poivrons rôtis, salsa de tomates, olives, concombre Toundra et câpres

**L'ANTIPASTO LE BAUMIER À PARTAGER - 42\$**  
Brie fondant boréal, saumon fumé, charcuteries fines, légumes marinés, olives et focaccia chaude aux herbes des chefs

## LA CANTINE BAUMIER

**LA POUTINE CLASSIQUE BAUMIER - 17\$**  
Frites, fromage en grains Perron, sauce style gravy

**LA POUTINE ROSBEEF - 25\$**  
Généreuse portion de rosbief, sauce style gravy, frites, romage en grains Perron et oignons frits

**LE BURGER VACHEMENT BŒUF - 27\$**  
Pain burger, bœuf haché nourri à l'herbe de Vachement Bœuf de La Doré, cheddar jaune, sauce Le Baumier, oignons caramélisés, frites et salade composée du Chef

**LE GÉNÉRAL TAO 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 CÔTÉ CRU

**LE CARPACCIO DE BOEUF AU SIROP DE BOULEAU PARALLÈLE 49 - 29\$**    
Fines tranches de bœuf, concassé de tomate et câpres, mayonnaise à l'ail noir, huile de truffle blanche, œuf miroir, sirop de bouleau, champignons sauvages marinés, fleur de sel St-Laurent et poivre concassé

**LE TARTARE SAUMAUNÉ À LA COURGE ET AUX ÉPICES AUTOMNALES - 41\$**   
Saumon (6 onces), échalotte françaises, câpres, courges, épices d'automne, sambal oelek de Terra Terre, graines de citrouille grillées, mayo Malin César, croûtons de Boulangerie Farine, chips et salade césar



**\*\* 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 PIZZA DEL CAPO E PASTA

## PIZZA FINES – CROÛTE MINCE- 12 POUCES

### LA RICHARD - 19\$

Sauce tomate San Marzano, pepperoni, mozzarella fraîche

### LA CALABRESE - 24\$

Sauce tomate San Marzano, mélange de fromages d'ici, salami calabrese piquante, champignons, poivron, olives Kalamata et fromage de chèvre

### LA VÉGÉTOFU - 28\$



Sauce tomates San Marzano, oignon, champignons, artichauts, olives Kalamata, tomate, mélange de fromages d'ici, crumble de tofu croustillant au paprika fumé, roquette

### LA ROC BLEU - 29\$

Sauce fromage et ail, oignon rouge, champignons, chorizo, pancetta, mélange de fromages d'ici et crumble de Roc Bleu des 3J

### LA BRÔME - 30\$

Sauce fromage et ail, canard confit du Lac Brome, oignon caramélisé, champignons sauvages marinés, mélange de fromages d'ici et roquette

### LA SAUMONÉ - 31\$

Sauce fromage et ail, saumon frais et fumé, mélange de fromages d'ici, oignon rouge, roquette et câpres frites

## PIZZA CLASSIQUE – CROUTE ÉPAISSE - 12 POUCES

### LA PDG DEL MARIO - 29\$

Sauce tomate San Marzano, pepperoni, champignons, poivron vert et mélange de fromages d'ici

### LA BAUMIER - 31\$

Sauce tomate San Marzano, pepperoni, champignons, poivron vert, bacon Roch, oignon et mélange de fromages d'ici

\* FROMAGE VÉGAN SANS LACTOSE EXTRA 4\$



# PASTA DELLA NONNA

### LE SPAGHETTI POLPETTES - 26\$



Spaghetti sauce à la viande, polpettes maison et champignons sautés

### LES ORECCHIETTES PESTO DE TOMATES ET VOLAILLE À LA PORTUGUAISE - 28\$

Orecchiette sautée au pesto de tomates, blanc de volaille des Voltigeurs émincé, tombé d'épinards et Grana Padano

### LES PÂTES AUX GAMBAS AIOLI - 29\$

Linguine, ail frais d'ici, Chardonnay, crevettes et pesto de roquette à l'ail

# LES GRILLADES

### L'ENTRECÔTE GRILLÉE POIVRÉE À LA CHOUAPE - 57\$

Entrecôte AAA 10oz, badigeonnée à la sauce BBQ maison, sauce au poivre vert et à la Chouape blonde, légumes saisonniers et frites

### BOUCHERIE – LA SÉLECTION DES CHEFS - Prix du Marché

Pièce de viande selon la disponibilité et l'inspiration du moment des Chefs

# LA TABLE D'HÔTE • 65\$

---

## LES ENTRÉES

### LA TERRINE ET SON CHUTNEY

Terrine de gibiers du Québec, chutney maison et craquelin

Ou

### LA SALADE CÉSAR CLASSIQUE AU BACON ROCH

Salade romaine, croûtons maison, sauce césar Le Baumier, copeaux de parmesan, bacon Roch

---

## LE POTAGE

### LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE

Velouté, potage ou soupe au gré des chefs



## LES PLATS

### LE PAIN DE VIANDE DE GIBIERS DU QUÉBEC

Sanglier, cerf rouge, bison, mélange de champignons sauvages, fromage Chute-à-Michel de Bouchard Artisan Bio, purée aligot, jus de gibiers, poireau confit et oignons frits

Ou

### LA MORUE CHARBONNIÈRE AU MISO & GOCHUJANG

Morue laquée à l'asiatique sur ramen dans un bouillon de miso, légèrement piquant, julienne de légumes

Ou

### L'ESCALOPE DE VEAU DU QUÉBEC À LA PARMIGIANA

Escalope de veau du Québec parmigiana, sauce tomate maison, prosciutto, fromages locaux, servie avec linguine au pesto de tomate séchées et fromage Grana Padano

---

## LE DESSERT

LE GÂTEAU AU FROMAGE, FRAMBOISES ET PÊCHE D'ONTARIO



AMBASSADEUR

ZONE  
BORÉALE



# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

Jackson Triggs, Pinot grigio, Ontario - <i>Délicat et léger</i>	34\$ / 8\$
Ruffino Lumina, Pinot grigio, Italie - <i>Délicat et léger</i>	38\$
Les Vents d'Ange Cuvée Catherine, Basses Laurentides, Québec	42\$ 
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\$
Naturae Gérard Bertrand, Chardonnay, France - <i>Aromatique et rond - Bio - Nature</i>	51\$
Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande - <i>Fruité et vif</i>	55\$
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)	Prix du marché\$

## VINS ROSÉS

Strata, Pinot grigio, Australie - <i>Fruité et léger</i>	31\$ / 7\$
Le Pive Gris Sable de Camargue, France - <i>Bio</i>	44\$

## VINS ROUGES

Jackson Triggs, Cabernet Sauvignon, Ontario - <i>Aromatique et souple</i>	34\$ / 8\$
Trapiche Alaris, Cabernet Sauvignon, Argentine - <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, Montérégie, Québec - <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	105\$
Amarone (Sélection du moment)	Prix du marché\$

## VIN ROUGE ★ RÉGIONAL

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

## MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Domaine de Lavoie, Montérégie, Québec - <i>Fruité et vif</i>	44\$ 
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 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\$