

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 camerises 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

L'ESPRESSO MARTINI - 14\$ / Vodka, liqueur de café Barista, espresso, sirop simple

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

★ DISPONIBLE EN FORMULE MOCKTAIL - 9\$

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

Les fameux beignets maison et dulce de leche - 10\$

Le gâteau au chocolat 3 étages - 11\$

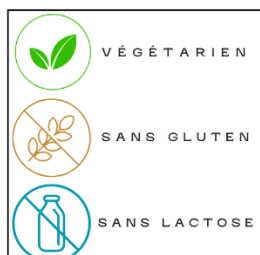
Le gâteau aux carotte, caramel et fromage - 12\$

La crème brûlée des chefs aux saveurs saisonnières - 12\$

Le trio de macarons aux saveurs boréales Makabon d'Alma - 13\$

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 - 8\$

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 et menthe citronnée



LA SOUPE À L'OIGNON À LA CHOUAPE - 14\$

Oignons blancs émincés, bière rousse La Chouape, mélange de fromages de nos artisans fromagers locaux

LE CRAQUANT DESNEIGES - 18\$

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



LE TARTARE SAUMAUNÉ CLASSIQUE HERBACÉE - 24\$

Saumon (3 onces), échalotte françaises, câpres, Worcestershire, persil, ciboulette, huile d'olive, sambal oelek de Terra Terre de Jonquière, sriracha, croûtons de lins, chips maison et chips de crevettes



LE FOIE GRAS AU TORCHON, PAIN PERDU AUX ÉPICES ET POIRES - 26\$

Foie gras de canard du Lac Brome, pain perdu aux épices et poires caramélisées au sirop de bouleau

L'ANTIPASTO LE BAUMIER À PARTAGER - 42\$

Craquant Desneiges, charcuteries fines, légumes marinés, olives et foccacia maison chaude aux herbes des chefs

LA CANTINE BAUMIER

LA POUTINE CLASSIQUE BAUMIER - 17\$

Frites, fromage en grains Perron, sauce signature Baumier

LA GALVAUDE RANCH DU ROY - 23\$

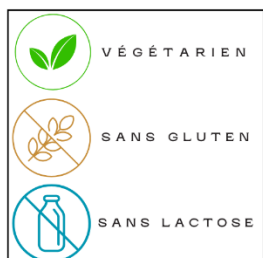
Frites, fromage en grains Perron, sauce signature Baumier, poulet, petit pois, sauce au yogourt Bouchard Artisan Bio ranch maison

LE NACHOS BAUMIER TOUNDRA - 24\$

Croustilles de maïs, pico di gallo, olives noires, jalapeños, guacamole, salsa moyenne Toundra, fromage Petit Crémeux Boivin, cheddar Perron et sauce ranch du Roy

LE BURGER VACHEMENT BŒUF - 27\$

Pain burger, bœuf haché nourri à l'herbe de Vachement Bœuf de La Doré, fromage suisse Perron, champignons sautés, oignons caramélisés, fromage Petit Crémeux Boivin, pommes de terre gauffrées épicées, salade composée des Chefs



AMBASSADEUR

ZONE
BORÉALE



LA PIZZA DEL CAPO

PIZZA - CROÛTE MINCE

8 POUCES / 12 POUCES

LA ALLA DILAVOLA - 15\$/19\$

Sauce tomate San Marzano, pepperoni, mozzarella fraîche

LA CALABRESE - 18\$/24\$

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

LA ROC BLEU DE LA FERME 3J - 21\$/27\$

Sauce tomate San Marzano, oignon, champignons, chorizo, pancetta, mélange de fromages d'ici et crumble de Roc Bleu des 3J

LA VILLOISE - 22\$/28\$

Sauce tomate San Marzano, oignon, champignons, mélange de charcuteries de la Ferme Villoise (coppa, lonzo) de St-Gédéon, mélange de fromages d'ici

LA POULET À LA PORTUGUAISE PIRI PIRI - 23\$/29\$

Sauce tomate San Marzano, oignon, épinard, poulet saumuré, mélange de fromages d'ici, sauce piri douce

PIZZA - CROÛTE ÉPAISSE CLASSIQUE

8 POUCES / 12 POUCES

LA PDG DEL MARIO - 23\$/29\$

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

LA CARNIVORE VACHEMENT BŒUF - 23\$/29\$

Sauce tomate San Marzano, oignons rouges, chair à saucisse à l'italienne Vachement bœuf de La Doré, poivron, lardons, pepperoni, mélange de fromages d'ici

LA BAUMIER - 24\$/31\$

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

** Pizza végé disponible sur demande **

** Pâte sans gluten disponible sur demande – EXTRA 5\$



AMBASSADEUR

ZONE
BORÉALE



PASTA DELLA NONNA

LES PENNES SAUCE ROSÉE À LA VODKA ET SAUCISSE VACHEMENT BOEUF - 25\$

Penne, sauce rosée à la Vodka, tranches de saucisse Vachement bœuf à l'italienne, parmesan Perron, persil et chip de prosciutto

LES PÂTES AUX GAMBAS AIOLI - 29\$

Linguine, ail frais d'ici, Chardonnay, crevettes et pesto

LE CÔTÉ CRU

LES HUÎTRES FRAÎCHES SELON L'ARRIVAGE - PRIX DU MARCHÉ

6 huîtres ou 12 huîtres accompagnées de mignonette maison et citron



LE CARPACCIO DE BOEUF AU CHANVRE TOURNEVENT - 31\$



Fines tranches de bœuf, concassé de tomate et câpres, mayonnaise à l'ail noir, huile de truffe blanche, sirop de bouleau, champignons sauvages marinés, œuf coulant frit, fleur de sel St-Laurent et poivre concassé

LE TARTARE SAUMAUNÉ CLASSIQUE HERBACÉE - 41\$



Saumon (3 onces), échalotte françaises, câpres, Worcestershire, persil, ciboulette, huile d'olive, sambal oelek de Terra Terre de Jonquière, sriracha, salade composée, croûtons de lins, chip maison et chips de crevettes



**** 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.

LES GRILLADES

L'ENTRECÔTE GRILLÉE POIVRÉE À LA CHOUAPE - 69\$

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

LE MIGNON DE BOEUF AAA COIFFÉ DE ROCK BLEU - 75\$

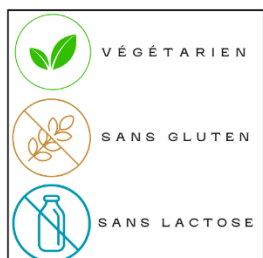
Filet mignon de boeuf AAA (6 onces), badigeonné à la sauce BBQ maison, légumes saisonniers, sauce au poivre vert et à la Chouape blonde, purée de pommes de terre lardon Roch

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 le vendredi et le samedi seulement ★



AMBASSADEUR

ZONE
BORÉALE



LA TABLE D'HÔTE • 65\$

LES ENTRÉES

LE MACARON MAKABON À LA RILETTE DE SAUMON AU FENOUIL
Macaron géant de Makabon d'Alma, farci à la rilette de saumon au fenouil et à l'orange sur nid de verdurette

Ou

LE CRAQUANT DESNEIGES - EXTRA 4\$ 
Fromage Desneiges de la Fromagerie au Pays-des-Bleuets, enrobage crousti-frit, garni de Miel Boréal de la Doré

LE POTAGE

LA SOUPIÈRE SAISONNIÈRE  
Velouté, potage ou soupe au gré des chefs

LES PLATS

LA JOUE DE BOEUF CONFITE AUX LILIACÉES
Joue de boeuf en cuisson submergée, purée de pommes de terre lardon Roch, cheddar et ciboulette, légumes saisonniers, nappée d'une sauce veloutée d'oignon et ses chips

Ou

LA MORUE CHARBONNIÈRE AU MISO ET SÉSAME
Morue laquée au miso, sur chaudière d'orzo, légumes saisonniers, sauce miso et érable, garnie de sésames deux couleurs grillés

Ou

L'ESCALOPE DE VEAU DU QUÉBEC À LA LIMONE
Veau du Québec enfariné et poêlé, déglacé au vin blanc, câpres, jus de citron, fromages d'ici, servi avec linguine et persillade

LE DESSERT

SURPRISE DES CHEFS



AMBASSADEUR
ZONE
BORÉALE



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Jackson Triggs, Pinot grigio, Canada, Okanagan - <i>Délicat et léger</i>	34\$ / 8\$
Ruffino Lumina, Pinot grigio, Italie, Veneto - <i>Délicat et léger</i>	38\$
Catherine, Frontenac Blanc, Canada, Basses Laurentides - <i>Fruité et vif</i>	42\$ 
Le Petit Balthazar, Viognier-Sauvignon blanc, France, Languedoc	42\$
Inniskillin, Chardonnay, Canada, Péninsule du Niagara - <i>Fruité et vif</i>	44\$ / 10\$
Prince Philippe, Bourgogne Aligoté, France, Bourgogne - <i>Délicat et léger</i>	46\$
Naturae Gérard Bertrand, Chardonnay, France, Languedoc - <i>Aromatique et rond</i>	51\$
Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, Marlborough - <i>Fruité et vif</i>	55\$
Benjamin Bridge, Riesling, Canada, Nouvelle-Écosse	69\$
La Chablisienne Premier Cru, Chardonnay, France, Bourgogne - <i>Fruité et vif</i>	77\$
Sancerre (Sélection du moment)	Prix du marché\$

VINS ROSÉS

Cazal Viel, Cinsault-Syrah, France, Languedoc - <i>Fruité et léger</i>	31\$ / 7\$
Le Pive Gris, Grenache-Merlot, France, Languedoc - <i>Fruité et léger</i>	44\$


VINS ROUGES

Jackson Triggs, Cabernet Sauvignon, Canada, Okanagan - <i>Aromatique et souple</i>	34\$ / 8\$
Trapiche Alaris, Cabernet Sauvignon, Argentine, Mendoza - <i>Aromatique et charnu</i>	35\$
II Monello, Barbera, Italie, Piémont	42\$
Inniskillin, Pinot noir, Canada, Péninsule du Niagara - <i>Aromatique et souple</i>	44\$ / 10\$
Château Grand Jean, Cabernet Sauvignon-Merlot, France, Bordeaux - <i>Aromatique et charnu</i>	48\$
Coste du Château Féret-Lambert, Cabernet Sauvignon-Merlot, France, Bordeaux	57\$
Zenato Ripassa Valpolicella, Corvina, Italie, Vénétie - <i>Aromatique et souple</i>	64\$
Le Sieur Rivard, Lucie Kuhlmann-Merlot, Canada, Montérégie - <i>Aromatique et souple</i>	70\$ 
Fontanafredda Barolo, Nebbiolo, Italie, Piémont - <i>Aromatique et charnu</i>	72\$
Les Meysonniers, Syrah, France, Vallée du Rhône - <i>Aromatique et souple</i>	75\$
Château Clarke, Cabernet Sauvignon-Merlot, France, Bordeaux - <i>Aromatique et charnu</i>	105\$
Amarone (Sélection du moment)	Prix du marché\$

VIN ROUGE ★ RÉGIONAL

B Sauvage, vin de bleuets, Canada, Normandin	52\$ 
--	--

MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Domaine de Lavoie Blanc mousseux, Vidal-Eona, Canada, Montérégie - <i>Fruité et vif</i>	44\$ 
Ruffino Prosecco, Glera, Italie, Vénétie - <i>Fruité et vif</i>	47\$
Louis Bouillot Crémant, Chardonnay-Pinot Noir, France, Bourgogne - <i>Fruité et vif</i>	62\$
Veuve Clicquot, Pinot noir-Chardonnay, France, Champagne - <i>Aromatique et rond</i>	190\$

DEMI-BOUTEILLES

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

