LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT……..…9

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE.....14
Au fromage 1608 de la laiterie Charlevoix

SALADE CÉSAR DU SAM 15
Bacon, câpres frites et croûtons
Ajoutez du poulet à votre salade ..... +10

CROUTONS DE CHÈVRE
DE LA FROMAGERIE DU VIEUX ST-FRANÇOIS 16
Jeunes laitues, vinaigrette au miel du toit du Château et noix du Québec

TARTARE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE .....16 | 27
Émulsion aux poireaux et poivre rose

TARTARE DE BŒUF HIGHLAND DE LOUIS .....17 | 32
Moutarde en grains, duxelles de shiitake et huile de sésame grillé

«CAKE» DE HOMARD DE LA GASPÉSIE 18
Mayonnaise à l'ail noir de l'Île d'Orléans

HUÎTRES SUR ÉCAILLES 9
Vinaigre parfumé à l'échalote

PLATS PRINCIPAUX

POISSONS

POISSON D'ARRIVAGE..... P.M.

LA COQUILLE ST-LAURENT..... 36
Pétoncles, crabe des neiges, crevettes nordiques, mactres de Stimpson
et morue, sauce à la crème et salade de légumes croquants

OMBLE CHEVALIER CUIT SUR LA PEAU..... 28
Riz sauvage aux champignons et beurre émulsionné aux herbes

QUEUE DE HOMARD À L'AIL DES OURS..... 38
Pappardelle à la bisque

«FISH & CHIPS» DE LONGE DE MORUE 26
Frites, salade verte et sauce tartare

VIANDES

VIANDE DU MARCHÉ..... P.M.

RAVIOLI DE CIVET DE GIBIER 32
Garniture réconfortante de lardons et champignons, copeaux de Tomme de Kamouraska

CUISSE DE CANARD CONFITE..... 26
Pommes de terre Gabrielle confites, choux rouge braisé, jus réduit au vin

MACREUSE DE BŒUF 8 OZ..... 38
Cuite à basse température, frites, salade, sauce au poivre et cognac

HAUT DE CUISSE DE PINTADE FARCI AU FOIE GRAS 30
Sauce à la morille, purée de panais et chicoré à la noisette

LONGE DE PORC FUMÉE DE LA FERME BEAURIVAGE.... 28
Purée de pommes de terre, sauce à l'érable et romarin

VÉGÉTARIENS

CROUTE GRATINÉE AUX SHIITAKES ET PLEUROTES 24
Copeaux de fromage Blackburn de Jonquière

RISOTTO À LA BETTERAVE DU CAVEAU..... 25
Copeaux de chèvre et graines de courge rôties

PÂTES FARCIES À LA COURGE ET AU SARRASIN……..26
Tombée d'épinards et sauce tomate

PETITES FRINGALES

CHIPS CHAUDES 8
Sauce ranch au yogourt

POUTINE AU FROMAGE FUMÉ 16
Sauce maison au bacon

POP-CORN À L'HUILE DE TRUFFE 10

OLIVES PARFUMÉES
AUX AGRUMES ET AUX HERBES 9

AILES DE CANARD BBQ 16
À l'argousier et au sirop d'érable

BOL DE FRITES 7
Mayonnaise à l'ail noir de l'Île d'Orléans

LES SAM-WICHS

Servis avec frites maison ou salade verte et salade de chou

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE RÔTIE 26
Sur pain de miche, bacon et tomates

HAMBURGER DU CHÂTEAU (BŒUF OU VÉGÉTARIEN) 25
Fromage 1608, roquette, tomates et mayonnaise à la moutarde

GUÉDILLE AU HOMARD SUR PAIN BRETZEL 32
Mayonnaise au piment Gorria de Charlevoix

À PARTAGER ..... +8

AJOUT DE POUTINE..... +5

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES DU QUÉBEC
40g chacun
3 fromages 23
5 fromages 31

PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES
3 charcuteries.....26
5 charcuteries.....34

PLANCHE MIXTE
2 fromages et 3 charcuteries 36
3 fromages et 5 charcuteries 56

PLANCHE DÉGUSTATION DE NOS ENTRÉES 38
Sélection du moment

CRÈME BRÛLÉE À L'AMARETTO AVRIL
MILLE-FEUILLE AU SIROP D'ÉRABLE ET POMMES CARAMÉLISÉES
GÂTEAU FROMAGE, PETITS FRUITS & PISTACHES CONCASÉES
BROWNIE DÉCADENT AU CARAMEL SALÉ

LAISSEZ-VOUS TENTER !

#BISTROLESAM
#MOMENTSLCF