

LE QUARTZ

RESTAURANT-BAR

SOUPES ET ENTRÉES

Soupe du jour  	
Demandez la soupe du jour à votre serveur(se)	
Chaudrée de palourdes	16
Palourdes, céleri, oignon, pommes de terre	
Soupe à l'oignon traditionnelle	15
Oignon, croûton maison, gratiné au fromage suisse	
La César	14/19
Laitue romaine, croûtons au parmesan, bacon, câpres frites	
*Ajout de protéine +15 (poulet grillé, saumon ou crevettes)	

Tartine de Portneuf	10
Pâte feuilletée fine, tomates confites, zucchini grillé, chèvre de paillot, feuille de roquette et pesto de basilic	
Salade Mirabel	16
Laitue Boston, artichaut mariné, haloumi grillé, crumble au parmesan, vinaigrette à base de vinaigre de vin rosé	
Tartare de saumon façon Saint-Viateur	18/34
Échalote, orange, ciboulette, crème sûre à l'aneth, mayonnaise chipotle et chips de bagel	
Le Saint-Raymond	22
Fromage de chèvre croustillant, salade frisée, poires confites, amandes effilées, vinaigrette à la moutarde et à l'érable	

PÂTES

Gnocchi aux champignons sauvages et truffe noire	29
Champignons sautés, sauce crémeuse au parmesan et huile verte	
Tagliatelle al ragù aux trois viandes 	36
Filet de boeuf, saucisse italienne, flanc de porc fumé, vin rouge et tomates confites	
Spaghetti arrabiata 	26
Tomates séchées et pesto de basilic	

PLATS PRINCIPAUX

Hot chicken deluxe	32
Poulet mariné grillé, pain de campagne de notre boulanger, sauce brune, petits pois et chips de pancetta, servi avec purée de pomme de terre	
Cassoulet au canard confit de la Montérégie 	42
Cuisse de canard confit, lentilles noires, saucisses, carottes nantaises et champignons sautés, pain de campagne grillé	
Le burger boréal gourmand 7oz	29
Boeuf AAA, roquette, mayonnaise au paprika fumé, oignons caramélisés, champignons, gouda fumé sur pain brioché, servi avec frites*	
Club sandwich à notre façon	26
Poulet grillé, tomate, laitue, bacon, mayonnaise au mascarpone, servi avec frites*	
La bavette 7oz  	45
Bavette marinée aux oignons rouges, sauce chimichurri, servi avec frites et salade maison	
Filet mignon AAA 7oz	62
Légumes et patates du jour, sauce au poivre vert	
Risotto au safran et crevettes grillées 	44
Gremolata aux herbes, petit pois, parmesan et huile infusée au chili	
Filet de saumon grillé  	38
Pomme de terre écrasée croustillante au romarin, légumes du jour et sauce vierge à la kalamata	

ACCOMPAGNEMENTS

Pain à l'ail gratiné	5
Champignons sautés	8
Légumes du jour	7
Frites / Frites de patate douce	7
Salade Verte	8
*Remplacez vos frites pour une salade verte (+3) ou des rondelles d'oignons (+4)	

DESSERTS

Gâteau aux carottes	14
Crème brûlée à la vanille 	13
Pudding chômeur façon Coaticook	12
Salade de fruits   	10
Brownie décadent	12
Dessert du moment	

Veuillez noter que la consommation de viande ou de poisson partiellement cuit peut comporter des risques pour la santé, l'hôtel ne peut en être tenu responsable.

Veuillez nous signaler toute allergie puisque certains ingrédients ne sont pas inscrits au menu.

LE QUARTZ

RESTAURANT-BAR

SOUPS AND STARTERS

Soup of the day 🍴🌱	10
Ask your server for the soup of the day	
Clam chowder	16
Clams, celery, onion, potatoes	
Traditional onion soup	15
Onion, homemade crouton, Swiss cheese gratin	
The Caesar	14/19
Romaine lettuce, parmesan croutons, bacon, fried capers	
*Add protein +15 (grilled chicken, salmon or shrimps)	

Portneuf pastry	22
Thin puff pastry, tomato confit, grilled zucchini, goat cheese, arugula and basil pesto	
Mirabel salad	16
Boston Lettuce, marinated artichoke, grilled Haloumi, parmesan crumble, rosé wine vinegar dressing	
Saint-Viateur salmon tartare	18/34
Shallot, orange, chives, dill sour cream, chipotle mayonnaise and bagel chips	
The Saint-Raymond	22
Crispy goat cheese, curly lettuce, candied pears, slivered almonds, mustard and maple dressing	

PASTA

Gnocchi with wild mushrooms and black truffle	29
Sautéed mushrooms, creamy parmesan sauce and green oil	
Tagliatelle al ragù with three meats sauce 🍴	36
Beef fillet, Italian sausage, smoked pork belly, red wine and candied tomatoes	
Spaghetti arrabiata 🍴	26
Sundried tomatoes and basil pesto	

MAIN DISHES

Hot chicken deluxe	32
Grilled marinated chicken, country bread from our baker, brown sauce, peas and pancetta chips, served with potato purée	
Montréal duck confit cassoulet 🍴	42
Duck leg confit, black lentils, sausages, Nantes carrots and sautéed mushrooms, toasted country bread	
The gourmet boreal burger 7oz	29
AAA beef, arugula, smoked paprika mayonnaise, caramelized onions, mushrooms, smoked gouda on brioche bun, served with fries*	
Club sandwich our way	26
Grilled chicken, tomato, lettuce, bacon, mascarpone mayonnaise, served with fries*	
The 7oz flank steak 🍴🌱	45
Flank steak marinated with red onions, chimichurri sauce, served with fries and house salad	
Filet mignon AAA 7oz	62
Vegetables and potatoes of the day, green pepper sauce	
Grilled shrimp and saffron risotto 🍴	44
Herb gremolata, green peas, parmesan and chili-infused oil	
Grilled salmon fillet 🍴🌱	38
Crispy mashed potatoes with rosemary, vegetables of the day and kalamata virgin sauce	

SIDES

Garlic bread au gratin	5
Sautéed mushrooms	8
Vegetables of the day	7
Fries / Sweet potato fries	7
Green Salad	8
*Replace your fries for a green salad (+3) or onion rings (+4)	

DESSERTS

Carrot Cheesecake	14
Vanilla crème brûlée 🍴	13
Coaticook pudding chômeur	12
Fruit salad 🍴🌱🌱	10
Decadent brownie	12
Dessert of the day	

Please note that the consumption of partially cooked meat or fish may pose health risks, for which the hotel cannot be held responsible.

Please let us know if you have any allergies, as some ingredients are not listed on the menu.