

# LE QUARANTE 7

CUISINE CRÉATIVE

## MENU DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

REPAS 5 SERVICES 75


Laissez nos chefs vous surprendre !

ACCORD METS-VINS +40

## MENU À LA CARTE

### ENTRÉES

**BISQUE DE CRUSTACÉS** 16

croûtons de focaccia au beurre et parfumés à huile de truffe 

option sans gluten : sans croutons au beurre

**BURRATA À LA CONFITURE DE TOMATES ET POIVRONS ROUGES** 20  

tapenade d'olives, toast de pain grillé aux tomates séchées

option sans gluten : sans pain grillé


**DUO TERRE-MER DE FLANC DE PORC BRAISÉ ET PÉTONCLES CROUSTILLANTS** 21

salade croquante aux carottes, radis daïkon et sésames grillés, émulsion au miso


**FOIE GRAS AU TORCHON EN DUO** 23

crème brûlée de foie gras au sucre d'épices, figue séchée et confit de rhubarbe


**L'OMBLE CHEVALIER PARFUMÉE AU GIN RIMOUSKOIS** 20

gin Citrus de la Distillerie du St-Laurent, graines de coriandre, algues de la Gaspésie, panacotta de fenouil, couscous de chou-fleur, crème sure et pamplemousse rose 

**TATIN DE CHAMPIGNONS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS** 19

quenelle de chèvre Caprini aux herbes fraîches et échalotes, concassé de noix de Grenoble 


**CERF SAISI À L'HUILE D'ESTRAGON** 21

marinade d'oignons rouges et graines de moutarde, céleri rémoulade, émulsion raifort moutarde, croutons de focaccia au romarin 

option sans gluten : sans croutons de focaccia

### LES PLATS PRINCIPAUX

**LONGE D'AGNEAU EN CROÛTES D'HERBES FRAÎCHES** 42

embeurré de chou vert, effiloché d'agneau, purée de panais au beurre noisette, panais rôtis, jus d'agneau au thym et à l'ail 

**TARTARE DE THON À L'HUILE DE GINGEMBRE CONFIT** 36

algues wakamé, citronnelle, soya et wasabi, won ton frits servi avec frites et salade

**LE COCHON EN TROIS FAÇONS** 38

joue de porc confite, boudin noir de la Charcuterie Charlevoisienne, gnocchi poêlés et lardons de pancetta, pommes caramélisées, fond de veau au Calvados


**FLÉTAN DU QUÉBEC ET GAMBAS SAUTÉS** 39

tagliatelles à la tomate et fines herbes, fenouil confit à l'huile d'olive, fumet crémeux au safran


**LE PLAT D'INSPIRATION DE NOTRE CUISINE CRÉATIVE**

PRIX DU MARCHÉ

**POITRINE DE CANARD DU LAC-BROME CUITE À BASSE TEMPÉRATURE** 38

mousseline de betteraves rouges montée au parfait de foie gras, cerises au porto, gratton de chèvre frais, gastrique au vin rouge et cerises 

**MIJOTÉ VÉGÉTARIEN À L'INDIENNE** 31

légumes frais et tempeh, réduction au lait de coco et curry de Madras, riz basmati 

### AJOUTEZ DU BONHEUR À VOTRE ASSIETTE

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE +15    QUEUE DE HOMARD POÊLÉE +18    PANIER DE PAIN +1,75



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

# LE QUARANTE 7

CUISINE CRÉATIVE



🍀 | AQIP

## GOÛTER LE QUÉBEC MARITIME


Depuis plusieurs années, Le Quarante 7 s'associe à l'AQIP pour mettre en valeur les produits de notre terroir québécois. Afin de souligner la belle saison, notre restaurant est heureux de vous présenter ce menu qui vous invite à déguster les trésors de la pêche au Québec !

**MENU GASTRONOMIQUE EN 4 SERVICES 75**

**ACCORD METS-VINS +40**

### ENTRÉE AU CHOIX

**DUO TERRE-MER DE FLANC DE PORC BRAISÉ ET PÉTONCLES CROUSTILLANTS 21**  
salade croquante aux carottes, radis daïkon et sésames grillés, émulsion au miso

**L'OMBLE CHEVALIER PARFUMÉE AU GIN RIMOUSKOIS 20**  
gin Citrus de la Distillerie du St-Laurent, graines de coriandre, algues de la Gaspésie, panacotta de fenouil, couscous de chou-fleur, crème sure et pamplemousse rose 

### LA SOUPIÈRE

**BISQUE DE CRUSTACÉS**

croûtons de focaccia au beurre et parfumés à huile de truffe   
option sans gluten : sans croûtons au beurre

### PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

**TARTARE DE THON À L'HUILE DE GINGEMBRE CONFIT 36**  
algues wakamé, citronnelle, soya et wasabi, won ton frits servi avec frites et salade

**FLÉTAN DU QUÉBEC ET GAMBAS SAUTÉS 39**  
tagliatelles à la tomate et fines herbes, fenouil confit à l'huile d'olive, fumet crémeux au safran

### AJOUTEZ DU BONHEUR À VOTRE ASSIETTE

**ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE +15**    **QUEUE DE HOMARD POÊLÉE +18**

### LE DESSERT

**UN CHOIX À LA CARTE**



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

## POUR EMPORTER OU EN LIVRAISON

FAITES DE LA **BOÎTE GOURMANDE** DU QUARANTE 7  
VOTRE PLAISIR GASTRONOMIQUE À LA MAISON

DISPONIBLE TOUS LES VENDREDIS ET SAMEDIS SUR LE **QUARANTE7.COM**

Boîte table d'hôte en 4 services ♦ Boîte trilogie de tartares

Boîte végétarienne en 4 services ♦ Boîte week-end avec ses 3 soupers

Nos menus thématiques selon les saisons ♦ Notre épicerie à la carte

Tous nos produits sont des plats prêt-à-manger et tous nos menus sont cuisinés par notre brigade en cuisine sous la direction du Chef-Propriétaire du Quarante 7 Joseph Sarrazin.