

SIX 6 RESTO LOUNGE

MENU DÎNER / *DINNER MENU*

ENTREES ET SALADES STARTERS AND SALADS

RIBS EN MARTINI / *RIBS IN A MARTINI* | 11

SAUCE A NOTRE FAÇON, SIROP D'ERABLE, SAKE
HOUSE-MADE SAUCE, MAPLE SYRUP, SAKE

FROMAGES ET CHARCUTERIES DU QUEBEC / *QUEBEC CHEESES AND CHARCUTERIES*

SELECTION LOCALE, 3 FROMAGES, 2 VARIETES DE LAIT, UN SEUL TERROIR
SELECTION OF 3 LOCAL CHEESES, 2 KINDS OF MILK AND ONE TERROIR

1 PERS / *FOR ONE* | 18

2 PERS / *FOR TWO* | 32

CREME BRULEE AU FOIE GRAS DU QUEBEC / *QUEBEC FOIE GRAS BRULÉE* | 15

AMANDES TORREFIEES, CAMEL DE CHICOUTAI
ROASTED ALMONDS, CLOUDBERRY CAMEL

MI-CUIT DE PETONCLES GEANTS CANADIENS / *NORTHERN CANADIAN SCALLOP MI-CUIT* | 18

PUREE DE TOPINAMBOURS, FEUILLE DE POIS, HUILE DE TRUFFE BLANCHE
FRESH JERUSALEM ARTICHOKE PUREE, PEA TENDRIL, WHITE TRUFFLE OIL

GNOCCHI DE POMME DE TERRE A NOTRE FAÇON / *POTATO GNOCCHI* | 16

SAUMON FUME, PLEUROTES EN HUITRE, HUILE D'OLIVE, PARMIGIANO REGGIANO
SMOKED SALMON, OYSTER MUSHROOMS, OLIVE OIL, PARMIGIANO REGGIANO

SALADE TEXTURA / *TEXTURA SALAD* | 9

MESCLUN HAUT DE GAMME, CROUSTILLES DE LEGUMES-RACINES,
MANCHEGO, MIEL ET FRAMBOISES
*MESCLUN, ROOT VEGETABLE CHIPS, MANCHEGO,
HONEY AND RASPBERRY VINAIGRETTE*

SALADE DE TOMATES BELLA / *BELLA TOMATO SALAD* | 9

TOMATES DE LA FERME A SAINT-NICOLAS, CHEDDAR DE CHEVRE NOIR, PAIN ARTISANAL
SAINT-NICOLAS FARM TOMATOES, BLACK GOAT CHEDDAR, ARTISAN BREAD

SALADE DE HOMARD DES MARITIMES / *MARITIME LOBSTER SALAD* | 18

AVOCAT, PAMPLEMOUSSE ROSE, YOGOURT, MENTHE FRAICHE
AVOCADO, PINK GRAPEFRUIT, YOGURT, MINT

TARTARES SIGNATURE SIGNATURE TARTARS

LES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC FRITES ALLUMETTES CROUSTILLANTES.
MAIN COURSES ARE SERVED WITH MATCHSTICK FRIES.

VEAU DE LAIT, FIGUE ET VIEUX BALSAMIQUE, BETTERAVES CROUSTILLANTES, POUSSES D'ARUGULA
MILK-FED VEAL, FIGS AND OLD BALSAMIC, CRISPY BEETS, ARUGULA SPROUTS

ENTREE / *STARTER* | 15

PLAT / *MAIN COURSE* | 23

CERF ROUGE DE BOILEAU, POMMES DU QUEBEC, CARMINEE DU TERROIR, TUILE DE PARMESAN
BOILEAU DEER, LOCAL APPLES AND 'CARMINEE DU TERROIR', PARMESAN TUILE

ENTREE / STARTER | 16 PLAT / MAIN COURSE | 24

SAUMON DE L'ATLANTIQUE, ORANGE ET FENOUIL, CAMEL DE CIDRE DE GLACE, CAVIAR
ATLANTIC SALMON, FENNEL AND ORANGE, ICE CIDER CAMEL, CAVIAR

ENTREE / STARTER | 13 PLAT / MAIN COURSE | 21

PLATS DE RESISTANCE MAIN COURSE

OSSO BUCCO DE PORCELET DUBRETON / OSSO BUCCO OF DUBRETON PIGLET | 23

BRAISE A LA BIERE EPHEMERE, FLANC GRILLE ET FUME,
PUREE DE BETTERAVE ET LEGUMES FERMIERS
*BRAISED IN EPHEMERE BEER, GRILLED SMOKED PORK BELLY,
FARM VEGETABLES AND YELLOW BEET PUREE*

FILET DE BOEUF CANADIEN ANGUS AAA / CANADIAN AAA BEEF TENDERLOIN | 30

CIEL BLEU DE CHARLEVOIX, REDUCTION DE SYRAH, LEGUMES SAISONNIERS
BLUE CHEESE CRUST, SYRAH REDUCTION, SEASONAL VEGETABLES

LE CANARD GOULU / GOULU DUCK | 25

MAGRET LAQUE A L'ERABLE, PUREE DE PATATE DOUCE, PORCINI AU NATUREL
MAPLE-GLAZED DUCK BREAST, MASHED SWEET POTATOES, WARM PORCINI DRESSING

OMBLE DE FONTAINE / BROOK TROUT | 23

CUISSON UNILATERALE, FLEUR DE SEL, SALADE D'ARUGULA ET LEGUMES-RACINES,
CHUTNEY DE MANGUE ET CITRON
*UNILATERAL COOKING, SEA SALT, ARUGULA AND SPRING VEGETABLE SALAD,
LEMON AND MANGO CHUTNEY*

SANDWICHES SANDWICHES

*CES PLATS SONT SERVIS AVEC FRITES ALLUMETTES CROUSTILLANTES.
DISHES ARE SERVED WITH MATCHSTICK FRIES.*

HAMBURGER AU BOEUF ANGUS / ANGUS BEEF HAMBURGER | 17

GRILLE A LA PERFECTION! CHAMPIGNONS SAUTES, OIGNON TEMPURA,
FROMAGE MIGNERON, LAITUE, TOMATES LOCALES, RELISH MAISON
*GRILLED TO PERFECTION! SAUTEED MUSHROOMS, ONIONS TEMPURA,
COW'S CHEESE, LETTUCE, LOCAL TOMATOES, HOMEMADE RELISH*

MINI HAMBURGERS KOBE / GRILLED KOBE SLIDERS | 21

OIGNONS CARAMELISES ET FROMAGE BRIE, KETCHUP MAISON
ET RONDELLE D'ECHALOTE FRITE, VIANDE DE COTE BRAISEE
CARAMELIZED ONIONS AND BRIE CHEESE, HOUSE KETCHUP AND FRIED SHALLOTS

LE CLUB AU POULET / CHICKEN CLUB SANDWICH | 17

MARINADE MAISON AU PIRI-PIRI, BACON, TOMATES HEIRLOOM,
OEUF FRIT, LAITUE CROUSTILLANTE, MAYONNAISE MAISON
*PIRI PIRI MARINADE, BACON, HEIRLOOM TOMATOES,
FRIED EGG, CRISP LETTUCE, HOMEMADE MAYONNAISE*

PANINI GOURMET AUX LEGUMES GRILLES / GOURMET VEGETABLE PANINI | 16

FROMAGE DE CHEVRE, TOMATES SECHEES, PESTO, TAPENADE D'OLIVES
GOAT CHEESE, SUNDRIED TOMATOES, PESTO, OLIVE TAPENADE

LE JAMBON-FROMAGE / HAM & CHEESE | 14

FROMAGE CHEDDAR PERRON GRILLE, JAMBON FUME LOCAL, CHAMPIGNONS SAUTES
PERRON CHEDDAR GRILLED CHEESE, LOCAL CURED HAM, SAUTEED MUSHROOMS

**DESSERTS
DESSERTS**

CHOCOLAT / CHOCOLATE | 10

BACI, MOUSSE CAFE, NOISETTES, CREME AU GRAND MARNIER
BACI, COFFEE MOUSSE, HAZELNUTS, GRAND MARNIER CREAM

FRAMBOISE / RASPBERRY | 10

FROMAGE BLANC EN MOUSSELINE, BISCUIT GRAHAM,
FRAMBOISES FRAICHES, TUILE AU GRUE DE CACAO
*CREAM CHEESE MOUSSE, GRAHAM CRUMBLE,
FRESH RASPBERRIES, CHOCOLATE TUILE*

LES VERRINES / SHOT GLASSES | 9

CHOIX DE 3 : GOURMETS, FRUITEES, DELICIEUSES
DAILY MINI DESSERTS

APPLE 6 | 11

RECOLTE DU QUEBEC, SAVEURS INSPIREES
QUEBEC HARVEST APPLE, INSPIRED FLAVORS