

Deux chefs, une passion • Two Chefs, One Passion

Jean-Luc Boulay est chef propriétaire, depuis plus de 40 ans, du restaurant Saint-Amour, l'un des restaurants les mieux cotés de la province. Sa carrière a été honorée par de nombreux prix et distinctions. Chef Boulay est adepte d'une cuisine responsable et respectueuse des produits du terroir. La formation de la relève lui tient à cœur.

Arnaud Marchand est un jeune chef passionné et un entrepreneur déterminé. En 2010, il est finaliste de l'émission Les Chefs! ; une compétition féroce où se mesurent dépassement de soi et talent culinaire. Arnaud est aussi très impliqué socialement et apporte son appui à plusieurs causes de Québec.



Jean-Luc Boulay has been the chef and owner of the Saint-Amour restaurant for 40 years and counting. The establishment is one of the most highly rated restaurants in Canada. Throughout his career, he has received many awards. Chef Boulay adheres to a philosophy that focuses on responsible cooking and believes that our region and its produce demand respect. Training and sharing his knowledge with the upcoming culinary elite is very important to him.

Arnaud Marchand is a passionate young chef and a determined entrepreneur. In 2010, he was a finalist on the TV show Les Chefs!, a fierce competition where personal achievement and culinary talent are measured. Arnaud is very much involved in his community and is proud to support various Quebec-based charities.

#ChezBoulay

PLANCHES APÉRITIVES


APERITIF PLATTERS

Planche de charcuteries signature : terrine de magret de canard à l'aune crispé, « smoked meat » de gibier croustillant au carvi, charcuterie artisanale du moment, légumes marinés et moutarde de courge au sapin baumier* 30.
/2 pers.


*Signature meat platter: duck magret terrine with peppery green alder, crispy venison smoked meat with caraway seeds, artisanal charcuterie from a local producer, pickled vegetables, squash mustard infused with fir**

Planche de charcuteries de la mer : saumon fumé au genièvre frais, rillettes de maquereau au myrique baumier, acras de pétoncle de la Gaspésie, tapenade de têtes de violon et fleur d'ail, mayonnaise aux algues* 30.
/2 pers.

*Signature seafood platter: smoked salmon with fresh juniper berries, mackerel rillettes with sweet gale, fritters with scallops from Gaspésie, fiddlehead and garlic flower spread, seaweed mayonnaise**

 Planche fromagère : assortiment de fromages fins du Québec (6 portions de 25g), miel de notre toit, craquelins de bagel maison* 28.
/2 pers.


*Signature cheese platter: assortment of Quebec cheeses (6 portions of 25g), honey from our rooftop hives, homemade bagel crisps**

 Terrine de foie gras de canard (50g) de la ferme le Canard Goulu à l'Acérum, chutney de pommes au vinaigre d'érable, « pickles » de pommes et brioche aux 4 épices** 20.
/pers.

*Duck foie gras terrine (50g) made with foie gras from Le Canard Goulu farm and prepared with Acérum, apple, and maple vinegar chutney, pickled apples, brioche with boreal spices***





* Forfait de l'hôtel Extra 5./planche. *Hotel package Extra 5./platter.*

** Forfait de l'hôtel Extra 8./pers. *Hotel package Extra 8./pers.*

 Ces plats peuvent être préparés sans gluten. *Also available gluten free.*

EN ENTRÉE

APPETIZER




-  Potage du jour et sa garniture 9.
Soup of the day with garnish
- Soupe à l'oignon en cappuccino et croûton d'Hercule de Charlevoix 12.
Cappuccino onion soup, crouton with melted Hercule cheese from Charlevoix
-  Tartare de bison aux boutons de marguerite et huile de canola grillé 15.
de la Coop du Cap, riz sauvage soufflé, endives croquantes et chicorée* 27.
Aussi offert en plat principal avec pommes de terre pont-neuf et salade
*Bison tartare with daisy capers, toasted canola oil from the Coop du Cap, puffed wild rice, crispy endives and chicory**
Available as a main course, served with pont-neuf fries and salad
-  Carpaccio de saumon aux algues de la Gaspésie, sauce vierge aux cœurs 15.
de quenouilles, émulsion de céleri à la racine sauvage, croustilles de céleri-rave*
*Salmon carpaccio with seaweed from Gaspésie, cattail heart sauce vierge, celery emulsion with wild celery root, celery root chips**
- Courge rôtie au mélilot et miel de notre toit, praliné de graines de citrouille, 14.
copeaux de courges crues marinées et Tomme de Brebis
Squash roasted with sweet clover and honey from our rooftop hives, pumpkin seed praline, slices of marinated raw squash and Tomme de Brebis cheese
-  Gravlax de cerf à la comptonie voyageuse, champignons marinés 16.
et en duxelles, émulsion au foie gras et lichen de caribou à la poudre de cèpes*
*Venison gravlax with sweetfern catkins, roasted and pickled mushrooms, foie gras emulsion and reindeer lichen with mushroom powder**
- Œuf poché façon meurette, pain de loup marin des Îles de la Madeleine rôti, 14.
jus de viande à l'oignon caramélisé et lardons
Poached egg, meatloaf with seal from the Magdalen Islands, cooking jus with caramelized onions and lardon

* Forfait de l'hôtel Extra 3. *Hotel package Extra 3.*

LES VIANDES

MEAT



-  Joue de bœuf braisée au thé du Labrador, purée de pommes de terre au beurre noisette, chou vert rôti et pleurotes poêlés, herbes fraîches* 30.
*Braised beef cheek with Labrador tea, potato purée with brown butter, roasted cabbage and oyster mushrooms, fresh herbs**
-  Onglet de bœuf Angus, betteraves fondantes, purée d'ail noir, frites pont-neuf et condiment au balsamique de cassis Elia à l'aulne crispé* 29.
*Angus beef hanger steak, roasted beets, fermented garlic purée, pont-neuf fries, Elia blackcurrant balsamic vinegar with peppery green alder**
- Suprême de poulet fermier rôti, purée de carottes caramélisées à l'épinette noire, rabioles blanches laquées, jus de volaille et peau de poulet à l'orge torréfié¹ 26.
Roasted chicken breast, caramelized carrot purée with black spruce, glazed rutabaga, cooking jus and crispy chicken skin with toasted barley¹
- Plat du chef à partager : échine de porc confite à l'huile de caméline, poêlée de pommes de terre rattes et topinambours aux lardons, lait de moutarde et caméline, coulant de cheddar Perron 2 ans 52.
Chef's plate to share: confit pork shoulder with camelina oil, sautéed fingerling potatoes and jerusalem artichokes with lardon, mustard and camelina milk, melted Perron cheddar aged 2 years /2 pers.
-  Duo de boudins du bistro : le « chou et poireau » de mon père et Marcel, le noir aux 4 épices boréales, céleri-rave en croûte de sel, crème de sarrasin grillé, pommes rôties 25.
Bistro's blood pudding duo: my father and Marcel's cabbage and leek blood sausage, the traditional black pudding with boreal spices, celery root cooked in a salt rub, roasted buckwheat cream, roasted apples

Extra foie gras poêlé 15\$
Extra pan-seared foie gras \$15






* Forfait de l'hôtel Extra 5. *Hotel package Extra 5.*

¹ 1\$ sera versé à la Fondation Mira
¹ With the purchase of this dish,
\$1 will be donated to the Mira Foundation

LES POISSONS / FRUITS DE MER

FISH/SEAFOOD



-  Saumon saisi, éclats de pommes de terre Gabrielle au cresson, épinard et tournesol torréfié, beurre blanc au gin Ungava et genièvre immature² 26.
Seared salmon, roasted fingerling potatoes with watercress, spinach and roasted sunflower seeds, beurre blanc with Ungava gin and immature juniper berry²
-  Morue de l'Atlantique poêlée, purée de panais à l'huile de chanvre, radis rouges au beurre, radis croquants et sauce vierge à la rose sauvage* 31.
*Seared Atlantic cod, parsnip purée with hemp oil, radishes served roasted in butter and raw, wild rose sauce vierge**
-  Gros pétoncles de la Gaspésie, poireaux fondants, pleurotes érigés confits, sauce hollandaise fumée, nougatine de champignons** 35.
*Seared large scallops from Gaspésie, roasted leeks, confit king oyster mushrooms, smoked hollandaise sauce, mushroom nougatine***



² Cette recette est certifiée Cuisine patrimoniale du Québec. Elle est inspirée des soldats britanniques, de garde à la Citadelle de Québec, qui allaient pêcher le saumon dans la rivière Jacques-Cartier. Le gin accompagnait souvent la prise. Les épinards fleurissaient en juin, au même moment où la pêche au saumon débutait.

² *Cuisine Patrimoniale du Québec has certified this recipe. The ingredients used have been inspired by the period of time when British soldiers were stationed at the Citadelle of Québec. The soldiers often went salmon fishing in the Jacques-Cartier River, where gin was often drunk to celebrate their catch. Spinach was in season when they went fishing in early June.*

* Forfait de l'hôtel Extra 6. *Hotel package Extra 6.*

** Forfait de l'hôtel Extra 10. *Hotel package Extra 10.*

LES VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN



Croquettes de risotto d'épeautre aux champignons, Louis d'Or, poireaux fondants, pleurotes érigés confit, sauce hollandaise fumée, nougatine de champignons 24.

Croquettes made with spelt risotto with mushrooms and Louis d'Or cheese, roasted leeks, confit king oyster mushrooms, smoked hollandaise sauce, mushroom nougatine



Céleri-rave cuit en croûte de sel et carvi, crème de sarrasin grillé, pommes rôties, verdure au céleri-branche et vinaigre de cidre 23.

Celery root cooked in a salt rub with caraway seeds, toasted buckwheat cream, roasted apples, mixed greens with celery and apple cider vinegar

LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

Salade verte et vinaigrette au merisier 9.
Mixed green salad with birch syrup vinaigrette

Légumes de saison aux herbes 9.
Seasonal vegetables with herbs

Purée de pommes de terre au beurre noisette 8.
Potato purée with brown butter

Pommes de terre pont-neuf 8.
Pont-neuf fries

Poêlée de champignons aux échalotes 10.
Sauteed mushrooms with shallots

LES GOURMANDISES

THE DELICACIES





Foie gras poêlé <i>Pan-seared foie gras</i>	15.
Gros pétoncle saisi <i>Seared large scallop</i>	9.
Boudin noir ou le « chou et poireau » <i>Homemade blood pudding or cabbage and leek blood sausage</i>	8.

La cuisine nordique
est rythmée par le cycle
des saisons qui lui impose
la variété et l'originalité
de ses menus.

*Nordic cuisine depends
on the cycle of the
seasons which dictates
the variety and the
originality of its menus.*

EN DESSERT

DESSERT

-  Parfait glacé au caramel et cœur de glace aux pommes, biscuit au sarrasin, pommes rôties, graines de tournesol au caramel 9.
Frozen caramel parfait, apple center, buckwheat cookie, roasted apples and candied sunflower seeds
- Tarte à l'argousier meringuée et crème anglaise à la comptonie voyageuse 10.
Sea buckthorn and meringue pie, sweetfern catkins crème anglaise
-  Surprise au chocolat, cœur fondant de cassis, crumble de sarrasin chocolaté* 11.
*Chocolate surprise, blackcurrant coulis in the center, chocolate buckwheat crumble**
-  Crème brûlée au mélilot, crémeux de betterave rôtie 9.
Crème brûlée with sweet clover and roasted beets
-  Assiette de fromages fins du Québec: (3 portions de 25g), miel de notre toit, craquelins de bagel maison** 14.
*Assortment of Quebec fine cheeses: (3 portions of 25g), honey from our rooftop hives, homemade bagel crisps***
- Dessert à partager : financier à l'érable et carotte, crème légère à l'érable et aulne crispé, gel de carotte, croustilles de carotte, graines de citrouille torréfiées 18.
Dessert to share: maple and carrot financier, maple and peppery green alder cream, carrot jelly and chips, toasted pumpkin seeds



* Forfait de l'hôtel Extra 2./pers. *Hotel package Extra 2./pers.*

** Forfait de l'hôtel Extra 4. *Hotel package Extra 4.*

Chez Boulay - comptoir boréal

Nos comptoirs boréaux sont de véritables ateliers d'innovation ayant pour objectif de vous faire découvrir la riche variété de produits du Québec composant notre cuisine nordique.

Que ce soit afin de casser la croûte ou encore d'attraper un dîner sur le pouce, nos comptoirs boréaux proposent des menus en constante évolution s'adaptant au rythme des saisons.

Ouvert 7 jours sur 7, il est possible de siroter son café sur place et de goûter aux saveurs d'ici tout en observant nos pâtisseries à l'œuvre en train de vous concocter viennoiseries, desserts, en-cas, panini et mets à emporter.

Nos comptoirs boréaux proposent également une section boutique permettant d'acheter des huiles, des épices et des vinaigres minutieusement sélectionnés par notre équipe.

Votre repère gourmand possède maintenant deux adresses afin de mieux vous servir : le comptoir boréal de Sainte-Foy, près de Laurier Québec, ainsi que le comptoir boréal du Vieux-Québec.



Our Boreal Counters are innovation workshops designed to allow you to discover the rich variety of Quebec products that make up our northern cuisine.

Whether you want to grab a bite to eat on site or dine on the go, our Boreal Counters offer a rotating menu that changes to suit the season.

Open 7 days a week, we invite you to sit and enjoy a coffee, tasting the flavors of the region; all while observing our pastry chefs at work! Indulge in our selection of delicious pastries, desserts, snacks, and paninis.

The Boreal Counters also offer a boutique section showcasing oils, spices, and vinegars carefully selected by our team for you to bring home.

Your gourmet landmark now has two addresses to better serve you: the Boreal Counter of Sainte-Foy, near Laurier Quebec, as well as the Boreal Counter of Old Quebec.

#ComptoirBoreal

NOS INGRÉDIENTS

Nous collaborons au quotidien avec des producteurs régionaux pour proposer à notre table leurs produits, au fil des saisons.

En voici un aperçu...

LES VIANDES

bison, cerf, wapiti, sanglier, perdrix, oie, canard...

LES POISSONS

saumon, doré, truite, brochet, pétoncle, homard, crabe des neiges, maquereau, crevette nordique, ouananiche...

LES LÉGUMES

panais, gingembre sauvage, cœur de quenouille, bouton de marguerite, salicorne, choux, topinambours, livèche, tête de violon, asperge sauvage, poireau, ail des bois, algues...

LES FRUITS

aronie, argousier, chicoutai, camerise, pomme, canneberge, bleuets, gabelle...

LES ÉPICES

poivre des dunes, racine de céleri sauvage, nard des pinèdes, fleur de mélilot...

LES HUILES

huile de chanvre, huile de tournesol, huile de canola, huile de pépins de canneberge...

LES SIROPS

sirop d'érable, sirop de merisier, sirop de bouleau...

OUR INGREDIENTS

We collaborate closely with local producers in order for them to provide us with their products all year long.

Here is an overview...

MEATS

bison, venison, elk, boar, partridge, goose, duck...

FISHES AND SEAFOOD

salmon, pickerel, trout, pike, scallops, lobster, snow crab, mackerel, Nordic shrimp, landlocked salmon...

VEGETABLES

parsnip, wild ginger, cattail hearts, daisy capers, sea asparagus, cabbage, jerusalem artichoke, lovage, fiddleheads, wild asparagus, leek, ramp, seaweed...

FRUITS

chokeberries, sea buckthorn, cloudberry, blue honeysuckle, apples, cranberries, blueberries, red currant...

SPICES

peppery green alder, wild celery root, pine forest spikenard, sweet clover...

OILS

hemp oil, sunflower seed oil, canola oil, cranberry seed oil...

SYRUPS

maple syrup, cherry syrup, birch syrup...

