

Vous êtes en 1541 au cap de schiste rouge. Vous apercevez les navires de Cartier et Roberval qui jettent l'ancre devant vous. La première tentative de colonisation française en Amérique échouera, l'hiver étant très rigoureux.

Les années passent et vous ramènent. La Compagnie de la Nouvelle-France concède à Noël Juchereau des Châtelets et Jean Juchereau de Maur une terre allant du cap Diamant au vallon du cap Rouge. Nous sommes en 1635 et cette première seigneurie sera nommée Cap-Rouge.

Bienvenue au Quai 1635.

- Société historique du Cap-Rouge

Premier chapitre

*« Ce n'est pas le wifi qui permet de connecter
les gens entre eux, c'est l'apéro. »*

Bloody du Quai

*vodka Kamouraska, clamato, angostura, ale,
mélange d'épices et sauce épicée maison*

9

Cancun Beach

*rhum chic-choc, liqueur amère, nectar de pêche,
citron, ananas, soda aux agrumes*

10

Trait Pamplemousse

*gin trait carré, poivre rose,
pamplemousse, romarin*

11

Mona Lisa

*amaretto, citron frais,
pamplemousse, menthe*

10

Jackie Chan

*gin romeo's, thé vert Monsieur T.
citron, agave, basilic*

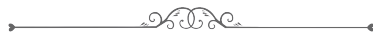
10

Papi-Lou

*vin rosé du québec, liqueur de litchi,
coulis de fraise, canneberge blanche,
soda aux agrumes*

9

*Cocktails classiques
également disponibles.*



Olives

poivre rose, épices boréales algonquines

5

Potage

potage du moment et ses garnitures

6

Foccacia

*pain maison aux herbes & olives,
compoté de tomates*

8

Moules

*romarin, thym, estragon,
crème, saumon fumé*

14

Raviolis

betterave, chèvre, pacanes, miel

15

Carpaccio

*boeuf wagyu de beauce, truffe, parmesan,
cornichons, oignons, roquette*

16

Pétoncles

salsifis, pommes, gingembre

18

Nachos

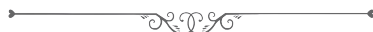
*salsa, guacamole, olives, jalapenos,
crème sûre aux oignons verts*

18

Planche du terroir

*charcuteries maison, fromages du québec
accompagnements & marinades
- pour deux personnes -*

30



Deuxième chapitre

*« Dans les souvenirs d'enfance de chaque
grand chef se trouve une grande cuisine,
un plat qui mijote et une maman. »*

- Barbara Costikyan

Notre ardoise

*Cuisine éphémère, inspirée
des arrivages du marché et
des légumes de saison.*

Poutine Nordique

*crevettes nordiques, frites,
béchamel ail-citron-ciboulette,
fromage de la fromagerie la
chaudière, persillade de coriandre,*

Bavette

*boeuf AAA saignant, espresso, échalotes,
demi-glace, topinambours, bruxelles*

32

Mignon

*filet de porc de la ferme turlo,
déclinaison de légumes racines, gastrique à l'érable*

27

Omble chevalier

*salsa tomates-olives-câpres,
carottes glacées, riz pilaf*

30

Risotto

*chorizo, estragon, pois,
tomates, citron, parmesan*

22

Gnocchis

*butternut, poivrons, courgette,
ratatouille, graines de citrouille*

24

Parmentier

*canard, foie gras, kale, parmesan
pomme de terre, ketchup fumé, huile de truffe*

25

« Les bouteilles les plus prestigieuses
commencent à exister au moment où
on les vide entre amis. »

- Paul Bocuse

Blancs

Oakbank 7.5 / 32
chardonnay, australie

Boron 10 / 40
pinot grigio, vénétie, italie

Parcelle 12 / 48
sauvignon blanc, loire, france

Herdades 36
antaio vaz, arinto, portugal

El Circo 36
macabeo, aragon, espagne

Barrel 008 40
chenin blanc, western cape, afrique du sud

Merinos 42
grenache blanc, rhône, france

Domaine de Beaume 42
chardonnay, languedoc, france

La Dernière Goutte 45
sauvignon blanc, laguedoc-roussillon, france

Long Barn 48
chardonnay, californie, états-unis

Louis Hauler 52
riesling, alsace, france

Rouges

Oakbank <i>cabernet-sauvignon, australie</i>	7.5 / 32
Dolfos <i>tempranillo, espagne</i>	9.5 / 38
Tuilerie du Puy <i>cab.-sauv., cab.-franc, merlot, bordeaux, france</i>	12 / 48
Thomas Allen <i>pinot noir, californie, états-unis</i>	45
Biologico <i>montepulciano, abruzzes, italie</i>	46
Cuvée T <i>pinot noir, alto adige, italie</i>	49
Prototype <i>zinfandel, californie, états-unis</i>	54
Gaso <i>ripasso della valpolicella, venetie, italie</i>	65

Bulles & macérations

Gold <i>prosecco brut, italie</i>	48
Naked Truth -vin orange - <i>savatiano, grèce</i>	52
Domaine Remy Bertin <i>champagne sélection brut, france</i>	120

Troisième chapitre

*« De toutes les passions, la
seule vraiment respectable me
paraît être la gourmandise »*

- Guy de Maupassant



Crème brûlée

saveur du moment, garnitures

8



Tartelette

*compoté de pommes du verger Turcotte,
crumble, liqueur de pomme,
sorbet pomme & lime*

10



Café Chauffé

*coureur des bois, barista,
espresso, guimauve, crème fouettée*

10

Amaretto Citron

liqueur d'amande, citron frais, glace

6

Grand Marnier

cognac à l'orange sur glace

8

Coureur des bois

boisson à la crème & érable, glace

6

« Un homme qui déteste les chiens mais qui aime le
whisky ne peut pas être tout à fait mauvais. »

- WC Fields

Aberlour 16 ans, Speyside, Écosse

single malt, complexe et corsé

17

Glenmorangie 10 ans, Highland, Écosse

single malt, mi-corsé et fruité

12

Talisker 10 ans, île de Skye, Écosse

single malt, corsé et fumé

14

Amrut Indian Whisky, Inde

single malt, mi-corsé et complexe

12

Suntory Whisky Toki, Japon

blended, mi-corsé et fruité

11

Bushmills 10 ans, Irlande

single malt, mi-corsé et fruité

8

Cafés

Régulier	2.5
Espresso / Allongé	3
Cappuccino	4
Thés & Infusions	4
Bol de café latté (lait 2% ou soya)	4.5
Chocolat chaud	4.5

QUAI 1635

*mercredi au dimanche
jusqu'au 19 décembre*