

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**

*rum 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 beaute, truffe, parmesan,  
cornichons, oignons, roquette*  
16

## Pétoncles

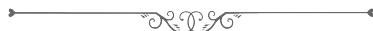
*salsifis, pommes, gingembre*  
18

## 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*

<b>Oakbank</b>	7.5 / 32
<i>chardonnay, australie</i>	
<b>Boron</b>	10 / 40
<i>pinot grigio, vénétie, italie</i>	
<b>Parcelle</b>	12 / 48
<i>sauvignon blanc, loire, france</i>	
<b>Herdades</b>	36
<i>antao vaz, arinto, portugal</i>	
<b>El Circo</b>	36
<i>macabeo, aragon, espagne</i>	
<b>Barrel 008</b>	40
<i>chenin blanc, western cape, afrique du sud</i>	
<b>Merinos</b>	42
<i>grenache blanc, rhône, france</i>	
<b>Domaine de Beaume</b>	42
<i>chardonnay, languedoc, france</i>	
<b>La Dernière Goutte</b>	45
<i>sauvignon blanc, laguedoc-roussillon, france</i>	
<b>Long Barn</b>	48
<i>chardonnay, californie, états-unis</i>	
<b>Louis Hauller</b>	52
<i>riesling, alsace, france</i>	

*Rouges*

<b>Oakbank</b> <i>cabernet-sauvignon, australie</i>	7.5 / 32
<b>Dolfo's</b> <i>tempranillo, espagne</i>	9.5 / 38
<b>Tuilerie du Puy</b> <i>cab.-sauv., cab.-franc, merlot, bordeaux, france</i>	12 / 48
<b>Thomas Allen</b> <i>pinot noir, californie, états-unis</i>	45
<b>Biologico</b> <i>montepulciano, abbruzes, italie</i>	46
<b>Cuvée T</b> <i>pinot noir, alto adige, italie</i>	49
<b>Prototype</b> <i>zinfandel, californie, états-unis</i>	54
<b>Gasò</b> <i>ripasso della valpolicella, venetie, italie</i>	65

*Bulles & macérations*

<b>Gold</b> <i>prosecco brut, italie</i>	48
<b>Naked Truth -vin orange -</b> <i>savatiano, grèce</i>	52
<b>Domaine Remy Bertin</b> <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**

*courreur 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

**Courreur 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*