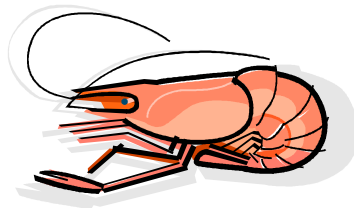


# LE GRAND BLEU

RESTAURANT

## Matane, réputée pour ses délicieuses crevettes!



La ville de Matane est reconnue pour ses crevettes qui y sont transformées. La crevette de Matane ou crevette nordique du Canada est populaire à travers le monde pour leur grande qualité. Elles sont pêchées dans l'estuaire entre les mois d'avril et novembre.

Matane est une ville maritime dont l'industrie doit beaucoup au fleuve omniprésent qu'on nomme ici la mer. Au port de Matane-sur-Mer se dressent un chantier naval et une usine de transformation de la crevette, la plus importante au Québec.

### **Saviez-vous que?**

Les crevettes du Saint-Laurent sont écocertifiées. Les pêcheurs doivent avoir des pratiques de pêche contrôlées : ils doivent donc éviter de prendre d'autres espèces dans leurs filets, et ne pas faire de surpêche. Les générations futures pourront aussi profiter de ce délicieux crustacé qui a de nombreuses valeurs nutritives.

Recherchez ce logo dans le menu si vous souhaitez déguster les crevettes de Matane

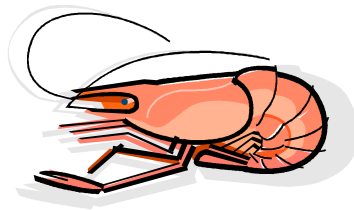


*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*

# LE GRAND BLEU

RESTAURANT

## Welcome to the Matane region Famous for its delicious shrimp!



The city of Matane is renowned for its shrimp, which is processed locally. Northern shrimp is popular worldwide due to its high quality. It is caught in the St. Lawrence Estuary from April to November.

Matane is a maritime city that relies heavily on the St. Lawrence River, which is locally known as the sea. The Port of Matane is home to a shipyard and the largest shrimp processing plant in Québec.

### **Did you know?**

St. Lawrence shrimp are eco-certified. This means that fishers must comply with controlled fishing practices: they must avoid catching other species in their nets and not overfish. This ensures that future generations will also enjoy the many nutritional benefits of this delicious crustacean.

Look for this logo in the menu if you want to savour Northern shrimp from Matane



*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*

## Ajoutez une entrée à votre forfait pour un léger supplément

*Add an appetizer to your package for an additional charge*

### NOS ENTRÉES-Our Appetizers (extra charge)

	Salsa de crevettes, avocat et pamplemousse <i>Shrimp, avocado and grapefruit salsa</i>	5\$
	Cocktail de crevettes de Matane <i>Northern shrimp cocktail</i>	5\$
	Terrine de gibier de Kamouraska, confit d'oignons doux <i>Kamouraska game terrine with sweet onion confit</i>	5\$
	Parfait de volaille et pommes caramélisées au carminée <i>Chicken liver parfait with caramelized apples</i>	5\$
	Feuilleté de crevettes d'ici au parfum de fleur d'ail <i>Matane shrimp feuilleté with garlic</i>	5\$
	Verrine de crevettes et sa mousse aux épinards <i>Northern shrimp verrine with spinach mousse</i>	5\$
	Couscous de homard fumé <i>Smoked lobster couscous</i>	10\$
	Trilogie des fumoirs Atkins de Mont-Louis <i>Sailor's selection (smoked fish trio)</i>	9\$
	Tulipe de pétoncles d'Islande à l'huile de homard fumé <i>Icelandic scallops with smoked lobster oil</i>	8\$
	Chaudrée Gaspésienne <i>Gaspé seafood chowder</i>	7\$

*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*

# TABLE D'HÔTE

Potage du moment (*soup of the day*)

Ou/Or

Salade du jour (*salad of the day*)

## **PLATS PRINCIPAUX-Main Courses**

Le plat signature du Grand Bleu  
Chaque jour notre chef vous propose un plat du jour  
*Chef's daily special*

### **Nos salades**

#### **Our Salads**

Salade de noix et légumes grillés, vinaigrette du terroir  
*Grilled vegetable salad with roasted nuts and Gaspé dressing*

*Accord vin et mets : Brouilly Georges Duboeuf* 43\$

*Suggested wine pairing: Brouilly Georges Duboeuf*

Salade de saumon rôti, vinaigrette au cidre de glace,  
physalis et fleur de sel

*Roasted salmon salad with ice cider, Physalis and fleur de sel dressing*

*Accord vin et mets : Pinot gris Pfaffenheim Alsace* 39\$

*Suggested wine pairing: Pinot Gris Pfaffenheim Alsace*

Poivron grillé, farci au quinoa et petits légumes  
(plat végétarien)

*Grilled peppers stuffed with quinoa and vegetables (vegetarian)*

*Accord vin et mets : Beaujolais Villages Georges Duboeuf* 36\$

*Suggested wine pairing: Beaujolais Villages Georges Duboeuf*



Salade de crevettes, avocat et mandarines, vinaigrette à l'érable

*Shrimp, avocado and mandarin salad with maple dressing*

*Accord vin et mets : Casa Antica* 31\$

*Suggested wine pairing: Casa Antica*

*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*

## Poissons et fruits de mer

### Fish and Seafood

#### Suggestion maritime du chef

Le chef vous propose chaque jour un poisson ou fruits de mer selon les arrivages en poissonnerie  
*Catch of the day*



Blanc de morue grillée au poivre à l'érable bio, sauce matanaise  
à l'oignon vert (*produit par L'Érablière de la Chouette Coulée*)

*Grilled white cod with organic maple pepper, Matanaise sauce and green onions*

*Accord vin et mets : Saint-Véran Georges Duboeuf* 46\$

*Suggested wine pairing: Saint-Véran Georges Duboeuf*

Pavé de saumon à l'huile d'olive et sa fricassée d'escargots à la crème

*Salmon steak with olive oil and snail fricassee with cream*

*Accord vin et mets : La Sablette Muscadet-Sèvre et Maine sur lie* 32\$

*Suggested wine pairing: La Sablette Muscadet-Sèvre et Maine sur Lie*

Pétoncles aux lardons, et son chutney à l'orange  
et vinaigre de framboises

*Scallops with bacon, orange chutney and raspberry vinegar*

*Accord vin et mets : Sauvignon blanc Crawford Marlborough* 44\$

*Suggested wine pairing: Sauvignon Blanc Crawford Marlborough*

Tourbillon de truite pochée et sa tombée de poireaux à l'anis étoilé

*Poached trout on a bed of leeks flavoured with star anise*

*Accord vin et mets : Chardonnay Jackson Triggs Proprietors'* 39\$

*Suggested wine pairing: Chardonnay Jackson Triggs Proprietors'*

*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*

## Pâtes

### Pasta



#### Fettuccine poêlées au homard fumé, sauce crème aux noix

*(homard de la Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan, fumé par Atkins et frères)*

*Fettuccine sautée with smoked lobster and creamy nut sauce*

*Accord vin et mets : Bourgogne Aligoté Marquis de Jouennes 40\$*

*Suggested wine pairing: Bourgogne Aligoté Marquis de Jouennes*



#### Penne poêlées aux crevettes, épinards et diamants de sel

*Penne sautée with shrimp, spinach and fleur de sel*

*Accord vin et mets : Comtes de Rocquefeuil Coteaux de Languedoc 31\$*

*Suggested wine pairing: Comtes de Rocquefeuil Coteaux de Languedoc*

#### Penne à la méditerranéenne et poulet

*Poivrons, fromage feta, olives noires avec sauce rosée*

*Mediterranean chicken pasta with peppers, feta, black olives and rosée sauce*

*Accord vin et mets : Château Bellevue La Forêt Côtes du Frontonnais 35\$*

*Suggested wine pairing: Château Bellevue La Forêt Côtes du Frontonnais*



#### Fettuccine au crabe des neiges

*Snow crab fettuccine*

*Accord vin et mets : La Sablette Muscadet-Sèvre et Maine sur lie 32\$*

*Suggested wine pairing: La Sablette Muscadet-Sèvre et Maine sur Lie*

#### Spaghetti à la viande régulier ou gratiné

*Spaghetti with meat sauce (regular or au gratin)*

*Gratiné / au gratin*

*Accord vin et mets : Syrah R.H. Phillips 36\$*

*Suggested wine pairing: Syrah R.H. Phillips*



Ajoutez une touche matanaise à vos plats préférés!

Pour 6 \$, ajoutez un extra de crevettes (4 oz)

*Add a Matane touch to your favourite dishes!*

*Extra shrimp (4 oz) for \$6*

*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*

## Viandes

### Meat



**Le bœuf servi au Grand Bleu est certifié Angus**



Filet de porc aux arômes d'Alexis\* à la salsa de mandarines  
et canneberges, sauce vin rouge (\*L'Alexis est une boisson de fraises produite par la Ferme Bourdages)  
*Pork tenderloin with strawberry wine, mandarin and cranberry salsa and red wine sauce*  
*Accord vin et mets: Merlot Woodbridge by Robert Mondavi 40\$*  
*Suggested wine pairing: Merlot Woodbridge by Robert Mondavi*

Médaille de veau de grain saisi et cuit saignant, fondant de chèvre et basilic  
*Grain-fed veal medallion, seared and served rare, with goat and basil fondant*  
*Accord vin et mets : Trempranillo Hoya de Cadenas Reserva Utiel-Requena 27\$*  
*Suggested wine pairing: Trempranillo Hoya de Cadenas Reserva Utiel-Requena*

Steak Angus coupe Manhattan et frites (8 oz)  
*Manhattan cut Angus steak and fries (8 oz)*  
*Accord vin et mets : Syrah R.H. Phillips 36\$*  
*Suggested wine pairing: Syrah R.H. Phillips*

Surlonge de bœuf Angus (6 oz), salsa de poires et fromage bleu, sauce au vin  
*Angus beef sirloin (6 oz) with pear and blue cheese salsa and wine sauce*  
*Accord vin et mets : Syrah EXP Toasted Head 44\$*  
*Suggested wine pairing: Syrah EXP Toasted Head*

Suprême de volaille farcie au cendré de lune et poivron  
*Chicken supreme stuffed with Cendré de Lune cheese and peppers*  
*Accord vin et mets : Mouton Cadet bordeaux 37\$*  
*Suggested wine pairing: Mouton Cadet Bordeaux*



Terre et mer, surlonge Angus 6 oz et 4 oz de crevettes de Matane (extra 5 \$)  
*Surf and turf Angus sirloin (6 oz) and Northern shrimp (4 oz)*  
*Accord vin et mets : Merlot Jackson Triggs Proprietors' 41\$*  
*Suggested wine pairing: Merlot Jackson Triggs Proprietors'*



Entrecôte Angus (8 oz) grillée, sauce à l'échalote grise et pleurotes de la Vallée\* (\*Gaspésie sauvage) (extra 8 \$)  
*Grilled Angus rib steak (8 oz) with shallot and wild oyster mushroom sauce*  
*Accord vin et mets : Cabernet Sauvignon Liberty School Paso Robles 44\$*  
*Suggested wine pairing: Cabernet Sauvignon Liberty School Paso Robles*

*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*

## NOS PETITS PÉCHÉS SUCRÉS Sweet Temptations

Tartelette aux fruits

*Fruit tart*

Petit pot de crème à l'érable

*Small jar of maple cream*

Dessert maison du jour

*Dessert of the day*



Gâteau au fromage et coulis de fruits\* (extra 2\$)

(\* Fait à base des produits de la Conserverie de la baie)

*Cheesecake and fruit coulis*

Gâteau au chocolat

(extra 2\$)

*Chocolate cake*

Salade de fruits

*Fruit salad*

### NOS CAFÉS-Our Coffees and Teas

*Pour terminer la soirée du bon pied, ajouter 1.50\$ à votre table d'hôte et vous pourrez déguster l'un de nos délicieux café expresso*  
*For the perfect end to your night, add \$1.50 to your table d'hôte for a delicious espresso coffee*

Thé de spécialité Kusmi <i>Kusmi tea</i>	3\$	Café expresso <i>Espresso</i>	3,25\$
Café/Thé/Tisane <i>Coffee, tea, herbal tea</i>	Inclus	Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,25\$
Café au lait <i>Café au lait</i>	3,25\$	Café brésilien / <i>Brazilian coffee</i>	9\$
Café irlandais <i>Irish coffee</i>	8\$	Café espagnol <i>Spanish coffee</i>	8,50\$

### NOS PORTOS

#### Our Ports

Taylor Fladgate 10 ans / 10 year old 11,75\$

Taylor Fladgate 9,50\$

Barros Tawny 6,50\$

*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*



**MENU POUR LES ENFANTS**  
**Children's Menu**  
**(jusqu'à 12 ans / 12 and under)**

**Comprend le potage, le dessert du jour, jus ou lait**  
*Including the soup, dessert of the day, and milk or juice*

Croquettes de poulet (4)  
*Chicken nuggets (4)*

Croquettes de poulet (6)  
*Chicken nuggets (6)*

Ailes de poulet (4)  
*Chicken wings (4)*

Ailes de poulet (6)  
*Chicken wings (6)*

Spaghetti sauce à la viande  
*Spaghetti with meat sauce*

Bœuf haché servi avec champignons et sauce  
*Ground beef served with mushrooms and sauce*

Poisson du jour  
*Fish of the day*

**Tous nos plats sont servis avec légumes du jour.**  
*All dishes are served with vegetables*

**Au choix : frites, salade ou pomme de terre du jour.**  
*Choice of fries, salad or potato of the day*

*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*



**Riôtel, fier partenaire de ces regroupements  
voués à la mise en valeur des produits du terroir gaspésien :**

***Riôtel is a proud partner of the following associations  
that strive to showcase products from the Gaspé Peninsula:***



Pour une saine gestion des ressources marines  
*For a sound management of marine resources*

À l'été 2009, Exploramer lance le programme « Fourchette Bleue, pour une saine gestion des ressources marines » qui encourage les restaurants et les poissonneries de la Gaspésie à offrir des saveurs méconnues parmi les nombreuses espèces comestibles du Saint-Laurent, dans une perspective de développement durable et de protection de la biodiversité.

*In the summer of 2009, Exploramer launched its new program, "Smarter seafood, for a sound management of marine resources." The goal of this program is to encourage restaurants and fish stores all around the Gaspé Peninsula to feature some of the lesser known flavours among the many edible species of the St. Lawrence, in order to encourage sustainable development and the protection of biodiversity.*



ASSOCIATION GASTRONOMIQUE POUR LA PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX DE LA GASPÉSIE

Gaspésie gourmande regroupe près de 100 membres: producteurs, transformateurs, restaurateurs, aubergistes et commerçants qui partagent tous une même passion soit les plaisirs de la table et de la bouche. La Route Gourmande vous permettra de vivre une expérience différente lors de votre séjour en Gaspésie. Tous les restaurants du Groupe Riôtel sont membres de cette association.

*Gaspésie Gourmande is a gastronomic association dedicated to promoting regional products from the Gaspé Peninsula. It brings together nearly 100 members: producers, food processors, restaurants, inns, hotels and specialty shops. All Riôtel restaurants are members of this association.*

*Caroline Thibault, chef du Grand Bleu et sa brigade*