

La SAGAMITÉ

Ayant parcouru une partie du globe pour démontrer la richesse de notre culture et nos traditions, l'idée de créer la Sagamité est née du désir de faire connaître notre si belle culture chez nous à Wendake.

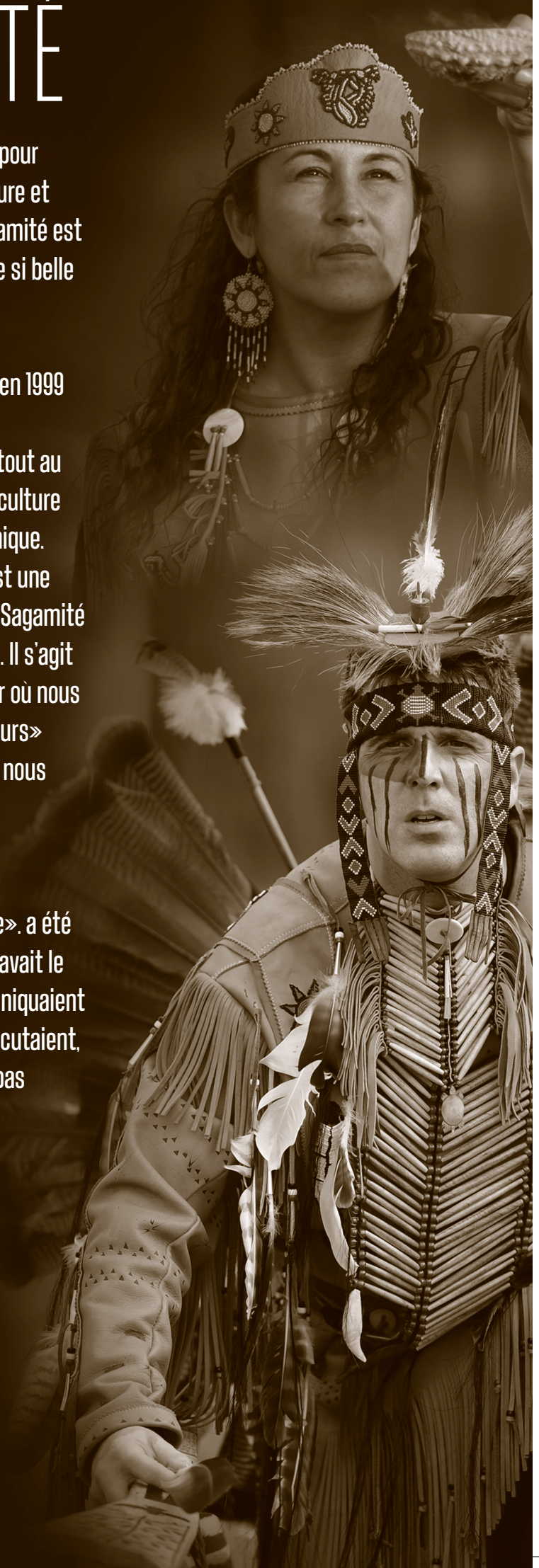
Le Restaurant Sagamité a vu le jour en 1999 et depuis, on y reçoit une clientèle locale, régionale et de partout au monde curieuse de découvrir notre culture à travers une expérience gastronomique. Le choix du nom du restaurant en est une démonstration; pour les Wendats la Sagamité était au cœur de notre alimentation. Il s'agit d'une soupe-repas enrichie de gibier où nous retrouvons les fameuses «Trois sœurs» : courges, maïs et fèves rouges, que nous cultivions.

La spécialité maison, Yatista (feu) communément appelée la «Potence», a été créée pour illustrer l'importance qu'avait le feu pour nous. Nos ancêtres communiquaient avec le Créateur à travers le feu, discutaient, partageaient et dégustaient des repas autour.

Voilà pourquoi traditions, culture et gastronomie sont une réelle expérience à la Sagamité.

Bonne dégustation!

Niva et
Steve "Wadohandik" Gros-Louis



PIZZA (6 po / 6 in.) 10\$

CRI Sauce tomate et fromage.

INNU Sauce tomate, pepperoni et fromage.

WENDAT Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons et fromage.

CREE Tomato sauce and cheese

INNU Tomato sauce, pepperoni and cheese

WENDAT Tomato sauce, pepperoni, green peppers, mushrooms and cheese

LANIÈRES DE POULET / CHICKEN STRIPS (3) 10\$

Servi avec frites et salade / Served with french fries and salad

SPAGHETTI À LA VIANDE DE GIBIER 10\$

SPAGHETTI WITH VENISON MEAT

BURGER DE GIBIER / VENISON BURGER (3oz.) 13\$

Servi avec frites et salade / Served with french fries and salad

Dessert et breuvage sont inclus avec votre repas

Dessert and beverage are included with your meal

PAPOUSSE PAPOOSE

(12 ans et moins / age 12 and under)



ENTRÉES STARTERS

FROIDES / COLD

SALADE FRAICHEUR / FRESH SALAD 13\$

Vinaigrette de cidre de pomme et garniture du jour.
Apple cider vinaigrette and garnish of the day

SALADE CÉSAR FAÇON SAGAMITÉ 17\$ SAGAMITÉ'S CÉSAR SALAD

SALADE DE CANARD CONFIT 19\$ DUCK CONFIT SALAD

Flambé porto et miel, vinaigrette balsamique
et garniture du jour / Flambé porto and honey, balsamic vinaigrette
and garnish of the day

TERRINE DE WAPITI, RILLETTE DE CANARD CONFIT 19\$ ELK TERRINE, CONFIT DUCK RILLETTES

Accompagnée de ses confitures maison
With a side of home-style jams

TRUITE FUMÉE À FROID 19\$ COLD-SMOKED TROUT

Caramel d'érable, crumble salé à la courge grillée
Maple caramel, grilled squash salted crumble

CHAUDES / HOT

FRIAND DE GIBIER / VENISON PUFF PASTRY 19\$

Sauce du jour, confitures de canneberge et riz sauvage
Sauce of the day, cranberry jams and wild rice

CALUMET FUMANT / SMOKING CALUMET 17\$

Fromage Calumet fondant, caramel à l'émulsion de tomates séchées et pacanes /
Cheese Calumet fondant, caramel with emulsion of dried tomatoes and pecans

FOIE GRAS POÊLÉ / PAN-FRIED FOIE GRAS 29\$

Compote de pomme, caramel fleur de sel, zeste de canneberge, sur pain banique doré /
Applesauce, caramel fleur de sel,
cranberry peel, on golden bannock bread

LES SOUPES / SOUPS

POTAGE DU MOMENT 9\$ SOUP OF THE MOMENT

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 16\$ ONION SOUP AU GRATIN

À la bière Kwe, Oka, mozzarella sur pain banique grillé /
Kwe beer, Oka, mozzarella on grilled bannock

SOUPE SAGAMITÉ 16\$ SAGAMITÉ SOUP

Mélange des trois sœurs, bison, wapiti et cerf haché,
bouillon de gibier / Mix of three sisters, bison, elk and
deer chopped game broth



CONTRE-FILET DE BŒUF AAA (10oz) 59\$
BEEF TENDERLOIN AAA

Servi avec frites, légumes du marché et sauce madagascar, épices à bifteck façon Sagamité / Served with french fries, market vegetables and madagascar sauce, steak spice Sagamité style

FILET MIGNON DE BŒUF AAA (7oz) 62\$
BEEF FILET MIGNON AAA (7 oz.)

Servi avec pommes de terre, légumes du marché et sauce madagascar, épices à bifteck façon Sagamité / Served with french fries, market vegetables and madagascar sauce, steak spice Sagamité style

LE "TOMAHAWK" AAA (POUR DEUX) 170\$
THE "TOMAHAWK" AAA (FOR TWO)

*selon la disponibilité / depending on the availability
46 oz de bœuf juteux et gouteux à partager, sauce demi-glace aux champignons, servi avec pommes de terre et légumes du marché / 46 oz of juicy and tasty beef with a demi-glace mushroom sauce served with potatoes and market vegetables for sharing

LES EXTRAS / EXTRAS

CHAMPIGNONS POÊLÉS / SEARED MUSHROOMS 7\$

CREVETTE 16/20 3.50\$ ou 3 pour 10\$
SHRIMP 16/20 3.50\$ or 3 for 10\$

PÉTONCLE 8.50\$ ou 3 pour 24\$
SCALLOP 8.50\$ or 3 for 24\$

VIANDES MEAT



POISSONS FISH

FILET DE DORÉ 36\$ WALLEYE FILLET

Chutney de canneberge, maïs, tomate et gingembre,
amandes grillées
Cranberry chutney, corn, tomato and ginger, toasted almonds

MILLE-FEUILLE DE SAUMON ET TRUITE FUMÉE 42\$ SALMON AND SMOKED TROUT MILLE-FEUILLE

Épinard, sauce Béarnaise aux herbes d'ici, servi avec riz sauvage et légumes du marché.
Spinach, Béarnaise sauce with herbs from here, served with wild rice and market vegetables

CREVETTES 16/20 FLAMBÉES AU COUREUR DES BOIS 49\$ SHRIMP 16/20 GLAZED WITH COUREUR DES BOIS LIQUEUR

Servies avec riz et légumes du marché
Served with rice and market vegetables

PÉCONTLES 10/20 FLAMBÉES AU COUREUR DES BOIS 60\$ SCALLOPS 10/20 GLAZED WITH COUREUR DES BOIS LIQUEUR

Servies avec riz et légumes du marché
Served with rice and market vegetables

HÖNDAWIHC (PÊCHEUR) 72\$ HÖNDAWIHC (FISHER)

Assiette du pêcheur, le tout flambé au brandy, Servi avec riz et légumes du marché / Fisherman plate, all flamed with brandy and served with rice and market vegetables



SAUMON ET TRUITE FUMÉE SALMON AND SMOKED TROUT

Câpres, échalotes, moutarde de Dijon et sauce piquante

Capers, shallots, Dijon mustard and spicy sauce

3oz - 21\$ 6oz - 40\$

BŒUF / BEEF

Échalotes, deux moutardes, persil, mayonnaise épicée, oignon frit,

noisettes grillées / Shallots, two mustards, parsley, spicy mayonnaise,

fried onions, toasted hazelnuts

3oz - 23\$ 6oz - 45\$

GIBIER / VENISON

Duxelle de champignons, mayonnaise bollet aromatisée au thym, deux moutardes, ciboulettes

Duxelle of mushrooms, mayonnaise bollet flavored with thyme, two mustards, chives

3oz - 24\$ 6oz - 47\$

Duo de tartares de votre choix / Two tartars of your choice 47\$

*Nos tartares sont servis avec des croûtons

*Les tartares 6oz sont servis avec frites et légumes du marché

*Our tartars are served with croutons

*6oz Tartar are served with fries and market vegetables

TARTARES TARTARS





PIZZAS

	P	M	G
CRI Sauce tomate et fromage.	16\$	22\$	30\$
INNU Sauce tomate, pepperoni et fromage.	18\$	26\$	34\$
WENDAT Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons et fromage.	19\$	27\$	35\$
ALGONQUIN Sauce tomate, champignons, poivrons verts, oignons, olives noires et fromage.	19\$	27\$	35\$
ABENAKIS Sauce à la viande de gibier, pepperoni, oignons, champignons, poivrons verts et fromage.	21\$	30\$	38\$
INUIT Sauce tomate, champignons et 5 fromages.	23\$	32\$	40\$
MALÉCITE Sauce tomate, canard confit, champignons, salsa de canneberges et fromage.	25\$	34\$	42\$
MICMAC Sauce blanche à la crème d'ail, pétoncles, crevettes, chair de crabe et fromage.	42\$	60\$	78\$
MOHAWK Sauce tomate, saucisse de wapiti, poivrons verts, champignons et fromage.	24\$	33\$	41\$
NASKAPI Sauce tomate, saumon fumé, câpres, oignons, poivrons verts et fromage.	24\$	33\$	41\$
BÉOTHUK Sauce tomate, truite fumée maison, échalotes française et fromage.	26\$	36\$	44\$
ATIKAMEKW Sauce tomate, faisan caramélisé au miel, oignons, champignons et fromage.	21\$	30\$	38\$
SAGAMITÉ Sauce tomate, bison fumé maison, poivrons verts, champignons et fromage.	30\$	42\$	53\$

GIBIERS VENISON

BAVETTE DE WAPITI / ELK FLANK STEAK 48\$

Sauce Forestière et bière Kwe servie avec frites maison et légumes du marché / Forestière sauce and Kwe beer served with homemade fries and market vegetables

MI-CUIT DE CERF / SEMI-COOKED DEER FILLET 48\$

Glace de gibier aux fines herbes, garniture fraîcheur, œuf de caille. Servi avec frites maison et légumes du marché
Venison glace with fresh herbs, garnish freshness, quail egg Served with homemade fries and market vegetables

PARMENTIER DE DINDON SAUVAGE (OU DE PINTADE SELON LA SAISON) 48\$ PARMENTIER OF WILD TURKEY (OR GUINEA FOWL DEPENDING ON THE SEASON)

Tombée de poireaux, pommes de terre, sauce périgourdine et canneberge confite / Leeks, potatoes, Perigord sauce and candied cranberry

SHORT RIBS DE BISON FUMÉ MAISON 49\$ SHORT RIBS OF HOMEMADE SMOKED BISON

Sauce demi-glace de gibier, frites maison et légumes du marché / Venison demi-glace sauce, homemade fries and market vegetables

MÉDAILLONS DE CERF ET WAPITI / DEER AND ELK MEDALLIONS 49\$

Pommes de terre, légumes du marché et sauce du moment
Potatoes, market vegetables and sauce of the moment

KARAKONI

Bison fumé / Smoked bison

1 pers. 2 pers.
37\$ 69\$

Canard confit / Duck confit

1 pers 2 pers
35\$ 67\$

Dindon sauvage

(ou pintade selon la saison) confit

Wild turkey (or guinea fowl depending on the season)
confit

1 pers 2 pers
35\$ 67\$

Servi avec salade, crème sûre à l'ail rôti et fines herbes, hummus de fève rouge, salsa de canneberges et mozzarella
Served with salad, our cream with roasted garlic and fresh herbs, red bean hummus, cranberry salsa and mozzarella





YATISTA

SPÉCIALITÉS MAISON HOUSE SPECIALTIES

POTENCE DES CONQUIS 105\$
POTENCE OF CONQUEST
Crevettes / Shrimps

POTENCE DES EXPLORATEURS 124\$
POTENCE OF THE EXPLORERS
Filet mignon de bœuf / Beef filet mignon

POTENCE DES SACRIFICES 126\$
POTENCE OF THE SACRIFICES
Cerf et wapiti / Deer – elk

POTENCE DES TROIS PANACHES 132\$
POTENCE OF THE THREE ANTLERS
Cerf, wapiti et choix du chef
Deer – elk – chef's choice

FORFAIT MAISON YATISTA
YATISTA HOUSE PACKAGE
Pour 2 personnes / For two people

POTENCE DES CONQUIS 165\$
POTENCE OF CONQUEST

POTENCE DES EXPLORATEURS 175\$
POTENCE OF THE EXPLORERS

POTENCE DES SACRIFICES 180\$
POTENCE OF THE SACRIFICES

POTENCE DES TROIS PANACHES 185 \$
POTENCE OF THE THREE ANTLERS

INCLUANT AVEC VOTRE FORFAIT : **INCLUDED IN YOUR PACKAGE**

- Friand de gibier / Venison puff pastry
- Soupe Sagamité ou salade tiède de canard / Sagamité soup or warm duck salad
- Tarte au sirop d'érable / maple pie
- Café, espresso, allongé, cappuccino, thé ou tisane
Coffee, espresso, allongé, cappuccino, tea or herbal tea