



HOTEL

MAURICE

*CARTE DES PLATS  
& DESSERTS*



*Bienvenue au restaurant  
de l'Hôtel Maurice.*

*Situé au cœur de la charmante atmosphère de notre hôtel, le restaurant de l'Hôtel Maurice vous invite à un voyage culinaire unique où convivialité et partage sont à l'honneur.*

*Nous croyons que les meilleurs moments se vivent autour d'une table, c'est pourquoi notre menu a été soigneusement conçu pour susciter des échanges chaleureux et des souvenirs inoubliables. Chaque plat est une invitation à découvrir des saveurs variées, que vous pourrez déguster en bonne compagnie. Nous encourageons une expérience de repas où chacun peut se servir selon ses envies, favorisant ainsi la découverte et la discussion. Dans notre cadre chaleureux et accueillant, vous pouvez vous détendre, savourer et célébrer les plaisirs de la table. Que vous soyez en famille, entre amis ou pour une réunion d'affaires, notre restaurant est l'endroit idéal pour créer des liens autour de plats délicieux.*

*Les chefs talentueux du restaurant offrent une carte variée qui met en valeur les spécialités locales tout en intégrant des influences gastronomiques internationales. Que ce soit pour un déjeuner en famille, un diner d'affaires, un souper romantique ou une célébration spéciale, l'Hôtel Maurice s'engage à offrir un service impeccable et une expérience mémorable à chaque visite.*

## *La 7ème saveur*

*La gastronomie a longtemps été définie par six saveurs fondamentales: le sucré, le salé, l'acide, l'amer, l'umami et le piquant.*

*Cependant, certains moments partagés autour d'un repas révèlent une saveur bien plus profonde et difficile à définir, une saveur qui va au-delà des papilles gustatives.*

*C'est la septième saveur: celle du moment, de la nostalgie, du partage et de la convivialité.*

*Cette septième saveur n'est pas quelque chose que l'on peut ajouter à un plat ou mesurer avec des instruments scientifiques. Elle se manifeste dans les souvenirs qui reviennent à la surface en dégustant une recette de famille, dans le rire partagé entre amis autour d'un bon repas, ou encore dans la chaleur qui emplit le cœur lorsqu'on partage un plat préparé avec amour. C'est le goût des dimanches chez les grands-parents, des barbecues d'été avec des amis proches, des repas de fête où chaque bouchée est imprégnée d'une émotion qui transcende les ingrédients.*

*C'est aussi ce que nous nous efforçons de recréer pour vous.*

## **HUÎTRES**

*Disponible à partir de 17h*

*Huîtres Mignonettes  
(Mignonettes, champagne, sauce Voodoo)*

*6 pour 18\$ / 12 pour 34\$*

*Huîtres Surf n'Turf  
(Caviar et tartare de boeuf)*

*3 pour 18\$*

*Huîtres Duplessis  
6 pour 18\$ / 12 pour 34\$*

## **CAVIAR**

*Disponible à partir de 17h*

*Extra caviar (5gr)  
25\$*

*Burrata et caviar  
54\$*

*Capsule de caviar Krystal (20gr)  
(Blinis et crème fraîche)  
90\$*

# FROID

## Tapas à partager ou seul

Disponible à partir de 17h

### *Houmous et artichaut*

(Artichaut grillé et persillade)

14\$

### *Salade de tomates*

(Fromage de chèvre frais et persil)

14\$

### *Salade de pêches et stracciatella*

(Roquette, radis, pistaches, basilic frais et vinaigrette à l'eau de rose)

19\$

### *Carpaccio*

(Garniture à l'ail noir et reggiano)

22\$

### *Club à Maurice*

(Pain de miche, haut de cuisse de poulet mariné, tomates ancestrales, bacon et chiffonnade)

22\$

### *Tacos pétoncles*

(Pétoncles grillées, salsa de maïs, émulsion lime, oignons marinés, sauce Voodoo et lime)

24\$

### *Foie gras*

(Chaga, champignons marinés et pogne)

26\$

### *Jambon Ibérique*

(Pata negra)

28\$

### *Tartare de bœuf Pittsburgh*

(Aneth, cornichons, caviar de moutarde, jaune d'œuf, câpres, cheddar fumé et lardons. Servi sur baguette au beurre)

28\$

### *Tartare de saumon*

(Servi sur bagel au sésame, fromage de chèvre frais, câpres, échalottes, citron et caviar)

28\$

### *Pétoncles*

(Pétoncles poêlées à l'unilatérale, houmous aux poivrons et noix de Grenoble et salsa de poivrons grillés)

33\$

### *Antipasti misto*

(Burrata, salade de légumes marinés, mortadelle, carpaccio, crevettes tempura, houmous et foie gras)

60\$

# CHAUD

## Tapas à partager ou seul

Disponible à partir de 17h

**Pain à rompre**  
(Beurre à la truffe)

5\$

**Frites**  
(Huile de truffe et parmesan)

7\$

**Rigatoni**  
(Huile d'olive, ail et parmesan)

7\$

**Purée de pommes de terre**  
(Yukon gold et panais)

7\$

**Brocolis**  
(Sauce tahini)

9\$

**Choux de Bruxelles**  
(Fromage bleu et sauce Voodoo)

11\$

**Poulet**  
(Karaage, lime et caviar de mullet)

19\$

**Polpette végan**  
(Impossible meat, sauce marinara et basilic)

21\$

**Crevettes tempura et jambon**  
(Jambon ibérique panure à la vodka  
et sauce tartare à l'aneth)

22\$

**Pizza margherita di burrata**  
(Burrata, basilic et sauce tomate)

24\$

**Escargots à l'ail**  
(Beurre à l'ail, parmesan, persillade)

24\$

**Moules**  
(Sauce crémeuse aux lardons et bière blanche,  
fenouil et persil)

25\$

**Burger de wagyu**  
(Burger de bœuf, pain brioché,  
bacon tranché épais, sauce cheddar fumé,  
cornichons et moutarde)

25\$

# CHAUD

## Tapas à partager ou seul

Disponible à partir de 17h

### *Secret de Maurice*

(Fromage servi chaud avec lardons, vinaigre d'érable et noix)

26\$

### *Pizza mortadelle et pesto*

(Burrata, pistaches et huile d'olive)

26\$

### *Rigatoni aux champignons*

(Sauce mornay, champignons et persillade)

27\$

### *Pizza gravlax de saumon*

(Sauce mornay, gravlax de saumon, câpres, oignons rouges, aneth et citron)

28\$

### *Ris de veau*

(Panais au cube, sauce demi-glace, vin rouge et romarin)

29\$

### *Nachos aux crevettes*

(Sauce mornay au cheddar fumée, crevettes, maïs, coriandre, crème sûre et chorizo)

29\$

### *Côte de bœuf AAA grillée (16oz)*

(Servie tranchée, jus de cuisson et crème au raifort)

65\$

### *Filet de bœuf Wellington*

(Sauce demi-glace au fromage bleu, purée de Yukon gold et brocolis)

35\$

## MENU ENFANTS

### *Rigatoni marinara*

12\$

### *Pizza fromage*

12\$

### *Burger au fromage*

15\$

# MENU SUCRÉ

*Biscuits et lait*

5\$

*Brownies*

*(Chocolat, noisettes et glace à la vanille)*

14\$

*Tartelette de saison*

14\$

*Bass'que Brulé*

*(Gâteau au fromage et glace aux pistaches)*

14\$

*Biscoff*

*(Pâte à pizza, tartinade biscoff, et glace à la vanille)*

14\$

*Chausson aux pommes à la mode*

*(Caramel maison et glace à la vanille)*

14\$

*Assiette de fromages*

*(Assortiment de fromages québécois)*

18\$

# DÉJEUNER

8h-11h du lundi au vendredi  
8h-15h les samedis et dimanches

## *Bol santé*

(Yogourt, panais avec garniture de petits fruits, noix et graines)

17\$

## *Pancakes*

(Pancakes, beurre, sirop d'érable et petits fruits)

18\$

## *2 oeufs bacon*

*ou 2 oeufs jambon*

*ou 2 oeufs boudin*

(Œufs, viande, rösti à l'emmental, pain et confiture du moment)

19\$

## *Pogne dorée*

(Bacon, petits fruits, caramel)

19\$

## *Pizza jambon et asperges*

(Émulsion érable, roquette, jambon, asperges, cheddar fumé et œufs parfaits)

23\$

## *Pizza gravlax de saumon*

(Sauce mornay, gravlax de saumon, câpres, oignons rouges, aneth et citron)

28\$

## *Blinis*

(Saumon gravlax, œuf parfait, mascarpone, sauce mornay et caviar de mulot)

25\$

## *2 oeufs anglais*

(Œufs, bacon, boudin, jambon braisé, champignons, rösti à l'emmental, fèves au lard, tomates, confiture du moment et pain)

27\$

*Café inclus avec tous les déjeuners*

# CAFÉ MAURICE

*Toutes nos boissons sont disponibles chaudes ou glacées*

*9.99\$*

*Latté à la citrouille*

*Latté au caramel salé*

*Macchiato à la vanille*

*Latté à la noisette*

*Moccaccino*

*Latté à la pistache*

*Latté à la noix de macadamia*

*Matcha à la vanille*

*Chaï latté*

*Choix de lait : 2%, avoine, amande*

# MENU MIDI

Disponible entre 11h et 17h

## Entrées

*Choux de Bruxelles*  
(Fromage bleu et sauce Voodoo)

11\$

*Salade de tomates*  
(Fromage de chèvre frais et persil)

14\$

*Houmous et artichaut*  
(Artichaut grillé et persillade)

14\$

## Repas

*Salade de pêches et stracciatella*  
(Roquette, radis, pistaches, basilic frais  
et vinaigrette à l'eau de rose)

19\$

*Pizza Mortadelle et pesto*  
(Burrata, pistaches et huile d'olive)

26\$

*Rigatoni aux champignons*  
(Sauce mornay, champignons et persillade)

26\$

*Burger de wagyu*  
(Burger de bœuf, pain brioché,  
bacon tranché épais, sauce cheddar fumé,  
cornichons et moutarde. Servi avec frites)

28\$

*Nachos crevettes*  
(Sauce mornay au cheddar fumé, crevettes,  
maïs, coriandre, crème sûre et chorizo)

29\$