



L'aboutissement d'un rêve

Déjà en amour avec la belle région du Saguenay, ce fût le coup de foudre dès la première fois que nous avons traversé ce joli village qui est L'Anse-Saint-Jean. On dirait que l'Anse est le poumon de sa propre vie. Au gré des marées, l'anse se vide, se remplit, toujours en continuel mouvement. C'est une bouffée d'air pur et de liberté. C'est pour cette raison qu'il nous est venue l'envie de démarrer une nouvelle aventure et de s'installer dans cette belle municipalité.

Chez Montagner a finalement pris son envol le 1^{er} juin 2018. Magnifiquement installé devant la marina, Chez Montagner vous ouvre ses portes et vous accueille dans un décor chaleureux, avec une vue panoramique sur le fjord. Que vous soyez en salle ou en terrasse, la nature habite le restaurant.

Nous vous proposons une cuisine à la fois simple et raffinée. Au menu, vous trouverez une multitude de petites entrées, des classiques, des plats revisités, des produits régionaux qui seront plaire à une clientèle d'ici et d'ailleurs. Une bonne variété de pizzas minces seront au rendez-vous tel que : la Discrète, la Pleureuse ou même la Cochonne !

De plus, nous vous offrons une sélection de vins qui vous permettra de créer l'harmonie entre le manger et le boire ! N'oubliez pas de vous informer au bar de notre assortiment de gin québécois et de ces cocktails accompagnés de sirop artisanal fabriqué à la « Cabane à Glace », crème-rie devant la marina.

Bienvenue à vous, chers clients. Nous souhaitons que votre passage chez nous vous donne envie de revenir. Rien n'est trop beau pour ceux qui viennent chercher chez nous un moment de plaisir.

« Car la cuisine est le cœur d'un restaurant, le client son âme. »

La Famille Montagner

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée	9
Potage du moment	5
Bruschetta de betteraves, chèvre et miel	10
Rouleau de printemps aux légumes	7
Terrine de cerf de Petit-Saguenay et canneberge (spécialité du terroir)	10
Brie fondant à l'érable aux tomates séchées et aux noix	à partager 16
Bruschetta à la salsa de tomates fraîches	9
Tartare de saumon à l'aneth	15
Calmars frits et sa mayo maison	12
	à partager 17
Ailes de poulet	1,25 ch.
Roulade de saumon fumé à la ciboulette	13
Escargots au porto et migneron de Charlevoix (spécialité du terroir)	11
Nachos garnis	10
	à partager 18
Gravlax de saumon maison	14
Mille-feuilles de gravlax à la pomme verte	12
Salade maison et sa vinaigrette de framboise	7
Bol de frites et mayo maison	4,95
Crostini de chèvre chaud et confit d'oignons	8
Poire tiède au crabe des neiges et bleu, miel et amandes	14

Entrées

Salades

Salade d'effiloché de cerf rouge de St-Étienne	19
Salade tiède de saumon	18
Mélange de salades, oignon, bleuets, pomme	16
Salade végé Montagner	17
Salade de crevettes nordiques et salsa de mangue	18

*Vinaigrette maison de framboise

Plats principaux

Boudin pommes et calvados	20
Canard confit et ses petites patates sarladaises	25
Bavette de boeuf, crème de porto et pleurotes	24
Poisson, crème fromage au citron (selon l'arrivage)	27
Assiette de crevettes géantes	25
Pavé de saumon au vinaigre de framboises	22
Linguine prosciutto et parmesan	19
Coquille aux fruits de mer à la Denise	23
« Le classique » tartare de filet mignon 3A	22

Plats

Salades

Pizzas

La Coho _____	20
<i>Saumon fumé, sauce rosée, oignon rouge, câpres, crème sure aux herbes salées et 4 fromages</i>	
La Pleureuse (spécialité du terroir) _____	17
<i>Sauce tomate, pleurotes, bacon, mozzarella, chèvre et échalote</i>	
La Salsa (végé) _____	14
<i>Sauce à la salsa, oignon rouge, mozzarella, bocconcini et poivron</i>	
La P'tite Saguenéenne (spécialité du terroir) _____	20
<i>Sauce BBQ, effiloché de cerf, pleurotes, oignon rouge et mozzarella</i>	
La Isabella _____	17
<i>Sauce tomate, oignon caramélisé, mozzarella et prosciutto</i>	
La cinq fromages _____	16
<i>Sauce tomate, mozzarella, brie, emmental, parmesan et bleu</i>	
La Discrète (végé) _____	16
<i>Sauce tomate, épinards, poivron, olives noires, basilic, mozzarella, chèvre, Perron et feta</i>	
La Cochonne _____	15
<i>Sauce à la crème, boudin, pommes caramélisées, brie, et 4 fromages</i>	
La Canard confit _____	18
<i>Sauce tomate, poire, Stilton et 4 fromages</i>	

Dessert du moment

Renseignez-vous auprès de notre personnel !

Menu pour enfants

(10 ans et moins)

avec dessert du jour et breuvage

_____ 10

Croquettes de poulet

Pizza pepperoni et fromage,
6 pouces

Pâtes aux légumes sauce tomate

Pizzas

Enfants

Carte des vins

Rouges

Fleur du Cap, Pinot Noir (Afrique du Sud)	8	36
Labouré-Roi La Princesse Maudite (France)	8,50	39
Boussac Réserve France, rouge (France) BIO		31
Monasterio de Las Crianza (Espagne)	7	29
Chianti Riserva Rocca della Macie (Italie)	9	41
Domaine St-Jacques Sélection (Québec)	8,50	40
Château Puy-Landry France (BIO) 2016	9	40
Château La Papeterie, Montagne St Emilion, 2012		72
Chateau Puy-Landry,)(Côte de Bordeaux) 2016	9	40
Chateau La Papeterie, (Montagne Saint-Émilion) 2012		72

Blancs

Fleur du Cap, Chardonnay (Afrique du Sud)	7,50	31
Les Jamelles, Sauvignon Blanc (France)	7,25	29
Chateau de Ripaille (Savoie, France)		45
La cuvée Charlotte (Québec, Canada)	8,50	37

Rosés

Buti Nages, Costières de Nîmes BIO (France)	8	35
---	---	----

Bulles

Parés Baltà CaHungaria Grande Cuvée Brut		37
--	--	----

Importations privées

Blancs

Pinot Bianco, Colterenzio, (Italie)		49
-------------------------------------	--	----

Rouges

Les Cadoles, Dominique Piron, Gamay (France)		49
Petit As, Cave de Rasteau (France)		36
Las Fieles, Chivite, Grenache, (Espagne)		53
Terre rare, Sella & Mosca, Carignan (Italie)		58
Pinot Nero riserva, St-Daniel (Italie)		77

Vins maison

Grand sud chardonnay (France)	6,50	18	33
Grand sud merlot (France)	6,50	18	33

Vins

Brennages

Chauds

Café filtre _____	2,75
Café espresso _____	3,5
Allongé _____	3,5
Latté (tasse) _____	4
Latté (bol) _____	4,75
Cappuccino _____	4,25
Thé/tisane _____	2,25
Chocolat chaud _____	3,5

Froids

Jus orange et pomme _____	petit 2, grand 3,75
Jus de légumes _____	2,5
Lait _____	2
Boisson gazeuse (Coke) _____	3
Eau gazéifiée (San Pellegrino) _____	petit 4,25, grand 6

Brennages

Bières

Bière en fût	10 oz	20 oz
Tremblay _____	4	6,5
Griffon rousse _____	4	6,5
Cheval Blanc _____	5	7,5
Samuel Adams (Boston) _____	5	7,5
St-Ambroise IPA _____	5	7,5

Bière en canettes (473 ml)

Moosehead _____	7
Moose Light _____	7
St-Ambroise IPA _____	7
Belle Gueule Pilsner _____	7
Twisted Tea _____	7
Cidre McAdam _____	7,5
Bitburger Drive (sans alcool) _____	5
La Chasse pinte (bière locale) IPA Rousse _____ (bouteille 500 ml)	9,50

Au soleil

Sangria rouge ou blanche _____	6,75
Bloody Cesar _____	8
Virgin Cesar _____	5
Aperol Spritz _____	10
Pinot des Charantes _____	6,5

Gin québécois

(ajoutez du tonic et choix de sirop artisanal de la «Cabane à Glace» pour 2\$)

Cirka Sauvage Dry Gin _____	8
St-Laurent _____	8
KM 12 _____	8
Radoune _____	8
Oshlag Hibiscus _____	8

Grande variété de digestifs

Bières