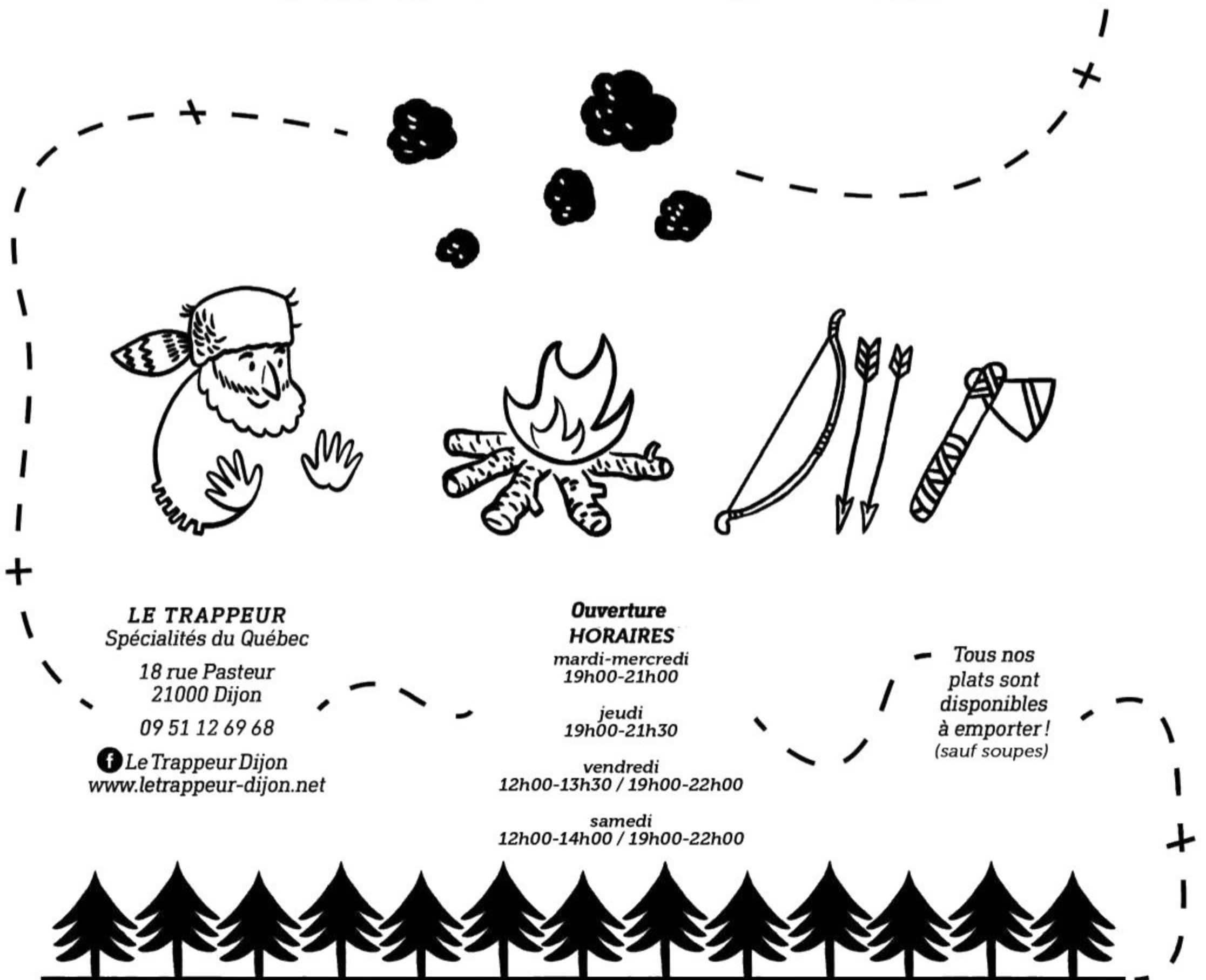




LE




TRAPPEUR



LE TRAPPEUR
Spécialités du Québec

18 rue Pasteur
21000 Dijon

09 51 12 69 68

 Le Trappeur Dijon
www.letrappeur-dijon.net

Ouverture
HORAIRES

mardi-mercredi
19h00-21h00

jeudi
19h00-21h30

vendredi
12h00-13h30 / 19h00-22h00

samedi
12h00-14h00 / 19h00-22h00

Tous nos
plats sont
disponibles
à emporter!
(sauf soupes)

Allergène : gluten, œuf, sulfite, poisson, lait, moutarde

ENTRÉES

Croustillant Camembert **6,50€**

Beignets de Calamar (avec sauce tartare) **6,50€**

Salade verte **6,50€**

PLATS

SMOKED MEAT

Smoked Meat Classique **19€**

Smoked Meat avec œuf **19,50€**

Smoked Meat avec œuf et fromage **21€**

Smoked Meat œuf fromage lard **22,50€**

Smoked meat : 160 gr de viande, fromage : brie

Pour les plus gourmands : transformez vos frites en mini poutine (+ 2.50 €)

Tous les
smoked meat
sont accompagnés
de salade de chou
et de frites.

Accompagnement de
mayonnaise au choix :
pesto
curry
poivre vert
aneth
nature

SOUPES

Soupe à l'oignon gratinée (avec salade, croutons au fondant de brie et tranches de lard) **14,50€**

RIBS

Le Ribs du Beauceron (au whisky, sirop d'érable et orange / ou sauce BBQ) **22€**

Pour les plus gourmands : transformez vos frites en mini poutine (+ 2.50 €)

Prix nets, service compris

POUTINES

La poutine est d'origine québécoise (Centre du Québec) à la fin des années 1950.

Elle est composée dans sa forme classique de frites,
de fromage cheddar en grains et de la sauce brune.

Elle est aujourd'hui célébrée à l'extérieur des frontières du Québec
comme à Chicago, au New Hampshire, à Toronto et à Ottawa.

Classique (frites, cheddar, sauce brune) **14,50€**

Galvaude (blanc de poulet, cheddar, petits pois, sauce brune) **17€**

Dulton (steak haché, cheddar, petits pois, sauce brune) **17,50€**

Trappeur (smoked meat, cornichons, sauce brune) **20 €**

Louisianaise (bœuf ou poulet, poivrons rouges et verts, oignons, épices cajuns, sauce brune) **19,50€**

Bourguignonne (steak haché 130gr ou blanc de poulet, sauce époisses) **20,50€**

Iceberg (copeaux de Grana Padano, chèvre, sauce crème au vin blanc) **20,50€**

Savoyarde (lardons, fromage raclette '3 saveurs', sauce brune) **18€**

Croustillante (poulet croustillant, camembert frit, oignons cébette, sauce brune) **18,50€**

Coréenne (poulet, poivrons, graines de sésame façon kimchi, sauce asiatique) **19,50€**

BURGERS

Spicy Crispy **19,50€**

Croustillant de poulet, mozzarella, oignons rouges, salade, tomates, sauce épicée

Américain **19€**

Bœuf, cheddar, oignons, champignons, tranches de lard, cornichons, salade, ketchup

Américain Fumé **19€**

Bœuf, cheddar, oignons, champignons, tranches de lard, salade, tomates, sauce fumée

Saumon Chèvre **19,50€**

Saumon, chèvre, artichauts marinés au citron, oignons rouges, salade, tomates, mayo à l'aneth

Savoyard **19,50€**

: Bœuf, fromage raclette, galette de pomme de terre, œuf, mayonnaise poivre vert, salade, tomates

Chipotlé **19,50€**

Bœuf, cheddar fumé, oignons caramélisés, tranches de lard, pickles maison, sauce chipotlé

Les burgers sont accompagnés d'une mayonnaise au choix: **nature, curry, poivre vert, aneth.**

Pour les plus gourmands : transformez vos frites en mini poutine (+ 2.50 €)

supplément ingrédient : 1 €

SALADES PLATS

- César au poulet grillé **17,50 €**
Saumon grillé aux agrumes **18,50 €**
Composée végétarienne **14 €**

MENU DU Pti CARIBOU

- Burger bœuf **11 €**
Filets de poulet croustillants **11 €**
Mini poutine Classique **11 €** (supplément poulet ou steack haché: +2 €)

Dessert inclus : 2 boules de glaces au choix

DESSERTS

- Pudding Chômeur (avec glace vanille) **7,50 €**
Grands-pères dans l'sucre (avec glace vanille) **7,50 €**
(aussi appelé Grands-Pères dans le sirop d'érable)
Tarte aux pommes (avec coulis caramel au beurre salé) **7,50 €**
Brownies (avec glace vanille) **7,50 €**

COUPE DE GLACES



- 2 boules **5 €**
3 boules **6 €**

Boissons sans alcool

Non gazeuses

Jus de pommes 25 cl	3,50 €
Jus d'oranges 25 cl	3,50 €
Jus de tomates 25 cl	3,50 €
Jus de pamplemousses	3,50 €
Fuze Tea 25 cl	3,75 €
Sirop à l'eau	2,75 €

Fraise, grenadine, citron, citron vert,
menthe, pêche, cassis, érable

Gazeuses

Coca Cola 33 cl	3,75 €
Coca Cola Zéro 33 cl	3,75 €
Sprite	3,75 €
Perrier	3,50 €
San Pellegrino 1L	5 €
Orangina 33 cl	3,75 €

Boissons alcoolisées

Bières



341
ml

Blanche Cheval Blanc 5°	7€
Saint Ambroise Érable 4,5°	7€
Saint Ambroise Framboise 4,5°	7€
Saint Ambroise Citrouille 5°	7€
Saint Ambroise Blonde 5°	7€

Toutes les bières
proviennent
du Québec



750
ml

La pisse de Caribou 6,9°	13 €
La blonde du Trappeur 5,4°	13 €
La rousse du Trappeur 5,4°	13 €

CIDRE DE GLACE

Le cidre de glace Neige est véritablement le fruit de la métamorphose de la pomme par le froid naturel de l'hiver québécois

Un peu d'histoire : pour développer sa passion pour la pomme, François Pouillot acquiert une petite maison dans la région de la Montégérie, entourée d'un vieux verger. Cette région possède le climat idéal pour la culture des pommes : journées ensoleillées et nuits fraîches en automne, hivers longs et froids. Un an après, il élabore le premier cidre de glace au monde qu'il baptise « Neige ». Naît alors une véritable histoire d'amour entre lui et la pomme. En 10 ans, plus de 16 000 arbres ont été plantés. La cidrerie a reçu plus de 135 récompenses à ce jour, elle jouit d'une réputation exceptionnelle au Québec et dans le monde.

Cidre de glace Grivré 12 cl 11 €

APÉRITIF - LIQUEUR

Breuvage du Trappeur (*vin blanc, sirop d'érable*) **6,50 €**

Crème Sortilège (*whisky, crème fraîche, sirop d'érable*) **7 €**

Le Coureur des Bois (*whisky à l'érable*) **7 €**

Sortilège (*whisky à l'érable*) **7 €**

Sortilège Prestige (*whisky à l'érable, 7 ans d'âge*) **11 €**

Caribou (*vin rouge, whisky, sirop d'érable*) **6,50 €**

Fine sève (*eau de vie d'érable*) **7 €**

Rhum Chic Choc (*aux épices*) **7 €**

Whisky Fjord (*sortilège bleu, Sprite, Pulco citron*) **8,50 €**

Kir **4,50 €**

Porto (*rouge*) **3,50 €**

Ricard **3 €**

Whisky **6 €**

Get 27 **5,50 €**

VINS

Vins
canadiens!

	Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
Chardonnay blanc	5,50 €	8,50 €	12,50 €	23 €
Cabernet Franc	6 €	9 €	13 €	26 €
Pinot noir	6 €	9 €	13 €	26 €

Rouge

	Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
Côtes du Rhône Louis Joubier	4,50 €	7,50 €	11 €	17 €
Bourgogne Pinot noir	4,75 €	7,75 €	12 €	20 €
Hautes-Côtes de Beaune				27 €
Hautes-Côtes de Nuits				29 €

Rosé

	Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
Côte de Provence	4,50 €	7,50 €	11 €	17 €

Blanc

	Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
Mâcon village	6,50 €	10 €	14 €	26 €
Saint-Véran	6,50 €	12 €	16 €	28 €