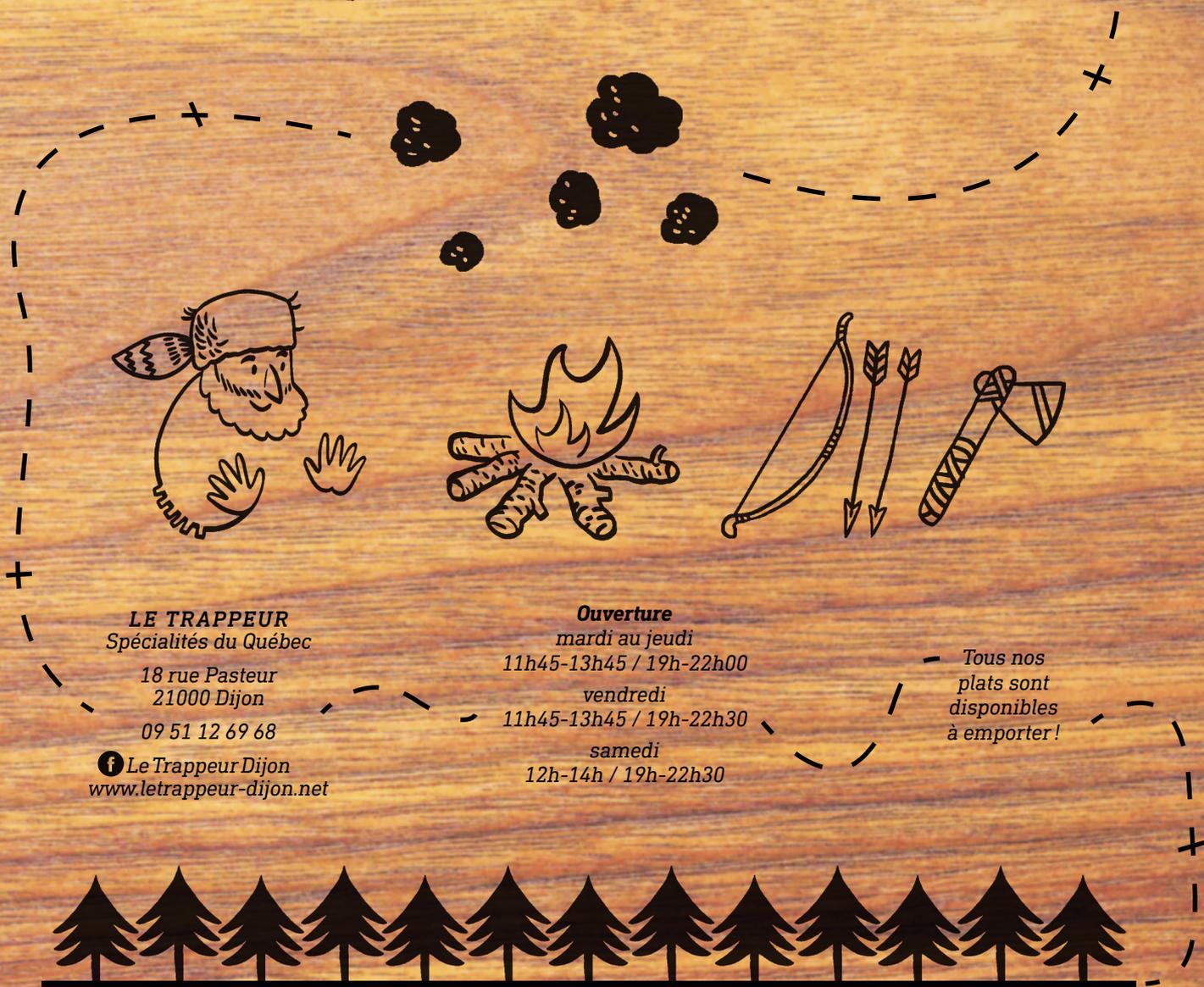




LE



# TRAPPEUR



**LE TRAPPEUR**  
Spécialités du Québec

18 rue Pasteur  
21000 Dijon  
09 51 12 69 68

 Le Trappeur Dijon  
[www.letrappeur-dijon.net](http://www.letrappeur-dijon.net)

**Ouverture**

mardi au jeudi  
11h45-13h45 / 19h-22h00

vendredi  
11h45-13h45 / 19h-22h30

samedi  
12h-14h / 19h-22h30

Tous nos  
plats sont  
disponibles  
à emporter!



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

---

---

## ENTRÉES

Onion rings **7,50 €**

Salade César **7,50 €**

Mozza Sticks **6,50 €**

---

---

## PLATS

---

---

### SMOKED MEAT

*Le smoked meat est une spécialité de charcuterie originaire de Montréal au Québec. Il est traditionnellement servi sous la forme d'un sandwich avec moutarde et tranches de viande de bœuf fumée empilée. La viande utilisée est la poitrine de bœuf. Avant fumage, la préparation de la viande est faite par salage, saumurage de la poitrine de bœuf aux épices. Le terme smoked meat a été introduit dans la langue française en 1987.*

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

**Smoked Meat Classique 18,50 €**

**Smoked Meat avec œuf 19 €**

**Smoked Meat avec œuf et fromage 20,50 €**

**Smoked Meat œuf fromage lard 22 €**

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

*Smoked meat : 160 gr de viande, fromage : brie*

---

---

### RIBS

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

---

---

*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 14,50 €**

**Galvaude (blanc de poulet) 17 €**

**Dulton (steack haché) 17 €**

**Trappeur (smoked meat) 19,50 €**

**Louisianaise (poulet, poivrons rouge et vert, oignons, épices cajun) 19,50 €**

**Jardinière à la persillade (poivrons rouge et vert, oignons, champignons) 17 €**

avec  
petit pois!

avec  
cornichon!

## POUTINES REVISITÉES

**De la Plaine (bison haché 130gr., sauce poivre vert) 21 €**

**Bourguignonne (bœuf haché 130gr., époisses) 20,50 €**

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

**Savoyarde (fromage raclette et lardons) 18 €**

**Montagnarde (chèvre et champignons) 18,50 €**

**Corréenne (graine de sésame façon kimchi, sauce asiatique) 19,50 €**

## BURGERS

**Spicy Crispy 17 €**

Croustillant de poulet, mozzarella, oignon rings, salade, tomate, sauce épicée

**Américain 19 €**

Bœuf, cheddar, oignon, champignons, tranches de lard, cornichon, laitue, tomate, ketchup et moutarde américaine

**Américain Fumé 19 €**

Bœuf, cheddar, oignon, champignons, tranches de lard, laitue, tomate, sauce fumée

**Saumon-Chèvre 20 €**

Saumon, chèvre, artichaut mariné thym et citron, oignon rouge, laitue, tomate, mayo à l'aneth

**Savoyard 19 €**

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

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 steak haché: +2 €)

*Dessert inclus : 2 boules de glaces au choix*

---

---

## DESSERTS

- Pudding Chômeur (avec glace vanille) **7,50 €**  
Grand-pères dans l'sucre (avec glace vanille) **7,50 €**  
*(aussi appelé Grand-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 **5 €**
- Orangina 33 cl **3,75 €**

# Boissons alcoolisées

## Bières

- Blanche Cheval Blanc 5° **6,50 €**
- Blanche de Chambly 5° **6,50 €**
- Saint Ambroise Érable 4,5° **7 €**
- Saint Ambroise Framboise 4,5° **7 €**
- Maudite 8° **7 €**
- Trois Pistoles 9° **7 €**
- Don de Dieu 9° **7 €**
- Fin du monde 9° **7 €**
- La pisse de Caribou 6,9° **13 €**
- La blonde du Trappeur 5,4° **13 €**
- La rousse du Trappeur 5,4° **13 €**



Toutes les bières  
proviennent  
du Québec

---

## 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 €**

**Kir** **4,50 €**

**Porto** (*rouge*) **3,50 €**

**Ricard** **3 €**

**Whisky** **6 €**

**Get 27** **5,50 €**

# VINS

Vins  
canadiens!

**Chardonnay blanc**  
**Cabernet Franc**  
**Pinot noir**

Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
5,50 €	8,50 €	12,50 €	23 €
6 €	9 €	13 €	26 €
6 €	9 €	13 €	26 €

Rouge

**Pinot Noir**  
**Côtes du Rhône Louis Joubier**  
**Bourgogne Pinot noir**  
**Hautes-Côtes de Beaune**  
**Hautes-Côtes de Nuits**

Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
4,50 €	7,50 €	11 €	
4,50 €	7,50 €	11 €	17 €
			20 €
			27 €
			29 €

Rosé

**Côte de Provence**  
**Marsannay**

Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
4,50 €	7,50 €	11 €	17 €
			23 €

Blanc

**Mâcon village**  
**Saint-Véran**

Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
6,50 €	10 €	14 €	26 €
6,50 €	12 €	16 €	28 €