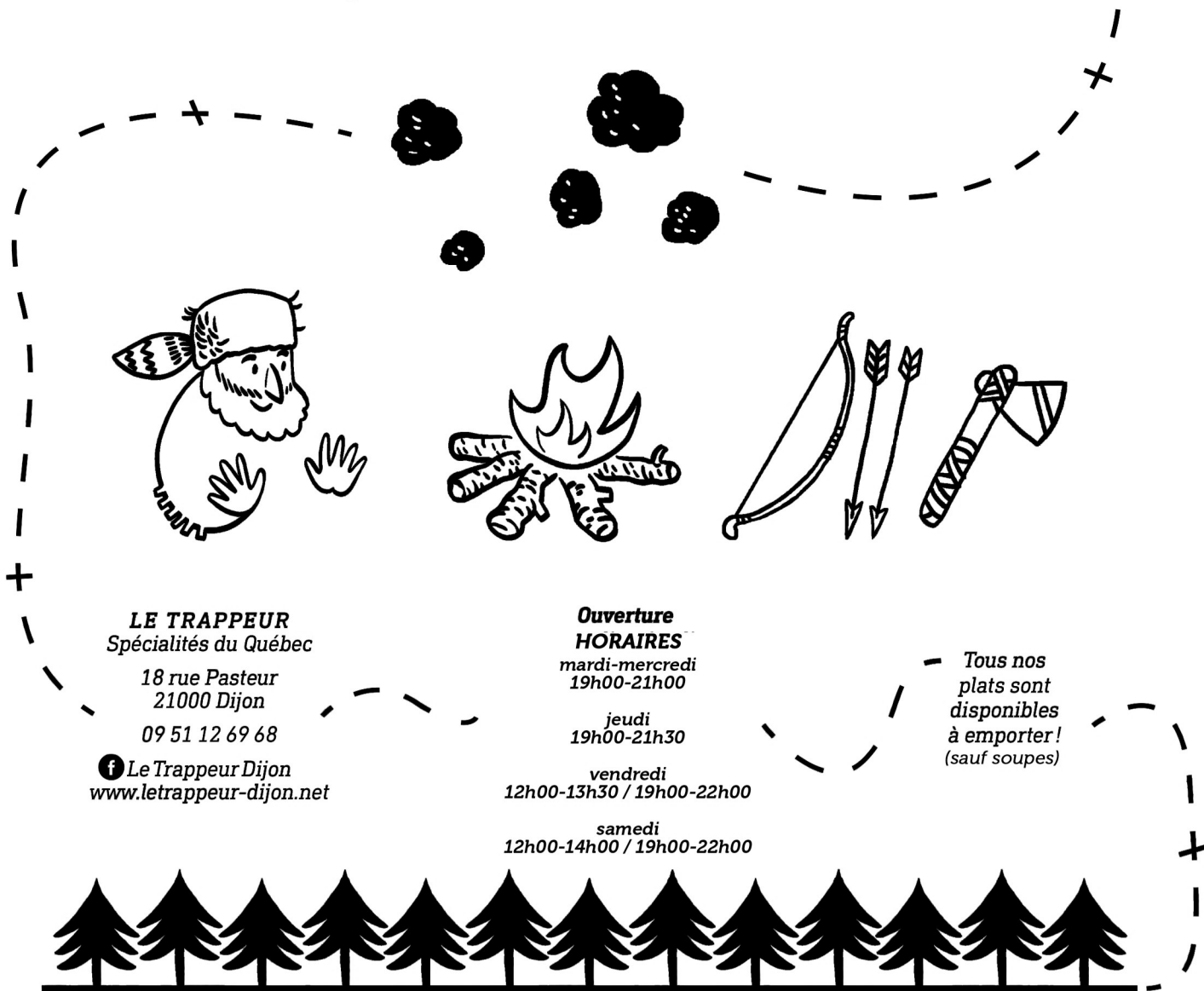




LE




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

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

Smoked Meat Classique **19€**

Smoked Meat avec œuf **19,50€**

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

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

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

Smoked meat : 160 gr de viande, fromage : brie

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

RIBS

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

Tartare de bœuf, accompagné de frites et de salade verte **18,50 €**

Assiette de légumes grillés, accompagnée de frites et de salade verte **18 €**

(moza et pesto, courgette, aubergine, poivrons rouges, tomates, le tout arrosés d'huile de noix et balsamique

Les Béné-Trappeurs, accompagnés de frites et de salade verte **18 €**

(Pains toastés, Œufs pochés, Smoked meat, Oignons rouges et Sauce Époisses)

Prix nets, service compris

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

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

Dulton (frites, cheddar, steak haché, cheddar, petits pois, sauce brune) **18€**

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

Louisianaise Poulet (frites, cheddar, poulet, poivrons rouges et verts, oignons, épices cajuns, sauce brune) **19,50€**

Louisianaise Bœuf (frites, cheddar, bœuf, poivrons rouges et verts, oignons, épices cajuns, sauce brune) **21€**

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

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

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

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

Coréenne Bœuf (frites, cheddar, bœuf, poivrons, graines de sésame façon kimchi, sauce asiatique) **21€**

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

Beauceron **19,50€**

Bœuf, confit d'oignons à l'érable, chèvre, salade, tomates, mayonnaise.

Cheese Burger **18€**

Bœuf, cheddar, oignons rouges, salade, tomates, sauce tartare

Végé **17€**

Champignons, galette de pomme de terre-carotte maison, oignons rouges, poivrons rouges grillés, brie, tomates, salade, sauce tartare

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

Vous pouvez remplacer vos frites par une mini poutine pour ribs, burger et salades (2.50)

supplément ingrédient : 1 €

SALADES PLATS

César au poulet croustillant **17,50€**

Composée végétarienne **14 €**

Italienne (Jambon serrano, burata et pesto) **18 €**

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

Crème brûlée **7,50€**

Grands-pères dans l'sucre (avec glace vanille) **7,50€**
(aussi appelé Grands-Pères dans le sirop d'érable)

Crumble pomme et poire à l'érable **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 33 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



- Blanche Cheval Blanc 5° **7,50 €**
- Saint Ambroise Érable 4,5° **7,50 €**
- Saint Ambroise Framboise 4,5° **7,50 €**
- Saint Ambroise Citrouille 5° **7,50 €**
- Saint Ambroise Blonde 5° **7,50 €**

*Toutes les bières
proviennent
du Québec*



- La pisse de Caribou 6,9° **13,50 €**
- La blonde du Trappeur 5,4° **13,50 €**

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 11,50€

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€**

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

Kir **4,50€**

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
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 €