

LES ENTRÉES

APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT | SOUP OF THE DAY 8

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

ÉMEU | EMU 14

Carpaccio d'émeu de Charlevoix, feuilleté, gel et espuma de poire et fromage Origine, *Laiterie Charlevoix*.
Charlevoix Emu Carpaccio a puff pastry, with espuma gelly pear and Origine cheese, *Laiterie Charlevoix*.

SUPPLÉMENT DE 2\$ EN TABLE D'HÔTE

SUPPLEMENT OF \$2 ON TABLE D'HÔTE

ESCARGOTS | SNAILS 10

Escargots à l'ail et pastis, servi sur un lit de laitue et pain brioché, *Pains d'exclamation*, vinaigrette au balsamique blanc. | Garlic butter and pastis sauted snails, served with lettuce and brioche bread, *Pains d'exclamation*, white balsamique vinaigrette.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

FOIE GRAS 16

À la Fine Sève et cuit au sel, purée d'abricot et sirop de bouleau, *Coop de l'Arbre*, servi avec croûton pretzel.
In Fine Sève and cooked with salt, apricot purée and birch syrup from *Coop de l'Arbre*, served with pretzel croutons.

SUPPLÉMENT DE 4\$ EN TABLE D'HÔTE

SUPPLEMENT OF \$4 ON TABLE D'HÔTE

DÉCOUVERTE DU CHEF | CHEF'S DISCOVERY 12

Une inspiration du moment, une idée à essayer, le chef s'exprime librement pour vous faire goûter une entrée différente. | An inspiration of the moment, an idea he wants to try, the chef expresses himself freely to create a unique appetizer for you.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

TARTARE DE BŒUF ANGUS CERTIFIÉ CERTIFIED BEEF ANGUS CAB TARTARE 14

À l'Omerto *Domaine de la Vallée du Bras*, cornichons maisons et croûton. With *Omerto Domaine de la Vallée du Bras*, homemade pickles and crouton.

SUPPLÉMENT DE 2\$ EN TABLE D'HÔTE

SUPPLEMENT OF \$2 ON TABLE D'HÔTE

CANARD CONFIT | DUCK CONFIT 14

Salade de canard confit, vinaigrette au miso et gingembre confit. Duck confit salad, served with miso and ginger vinaigrette.

SUPPLÉMENT DE 2\$ EN TABLE D'HÔTE

SUPPLEMENT OF \$2 ON TABLE D'HÔTE

**POUR LES PLATS SANS GLUTEN, DEMANDEZ
AU SERVICE DE VOUS CONSEILLER.
FOR GLUTEN-FREE DISHES, ASK YOUR SERVER.**

**SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, VEUILLEZ LE
MENTIONNER AVANT DE COMMANDER.
IF YOU HAVE ALLERGIES, PLEASE MENTION IT TO
YOUR SERVER WHEN PLACING YOUR ORDER.**

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

STEAK FRITES | STEAK AND FRIES 28

Bœuf angus certifié 8oz grillé, demi-glace maison ou sauce crémeuse au Ciel de Charlevoix, *Fromagerie Maurice Dufour*, servi avec frites et salade.

Grilled 8 oz certified angus beef, our house demi-glace sauce or le Ciel de Charlevoix, *Fromagerie Maurice Dufour*, creamy blue cheese sauce, fries and salad.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

POULET BIOLOGIQUE | ORGANIC CHICKEN 30

Poulet bio et fromage Le Cendré des Grands-Jardins, *Laiterie Charlevoix*, sauce au cidre de bleuets, *Cidrerie et Vergers Pedneault*, couscous israélien et légumes de saison. Organic Chicken and Le Cendré Cheese, *Laiterie Charlevoix* with blueberry cider sauce, *Cidrerie et Vergers Pedneault*, pearl couscous and seasonal vegetables.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

LINGUINE DE HOMARD | LOBSTER PASTA 26

Linguine, homard, sauce crémeuse au vin blanc et à la tomate, croûton et grémolata. | Lobster, pasta, creamy white wine and tomato sauce, crouton and gremolata.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

SAUMON | SALMON 28

Saumon poché au vin blanc, risotto au safran et à la Tomme d'Elles de la *Maison d'affinage Maurice Dufour*, sauce curry, servi avec légumes de saison. | White wine poached salmon, Tomme d'Elles Cheese, *Maison d'affinage Maurice Dufour*, safran risotto, curry sauce and seasonal vegetables.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

RIS DE VEAU | SWEETBREADS 36

Ris de veau flambés au cidre de pomme et mistelle de prune, *Cidrerie et Vergers Pedneault*, parsemé de noix de pin torréfiées et d'abricots séchés, servi avec légumes de saison. Sweetbreads flambéed with ice cider, *Cidrerie et Vergers Pedneault*, sprinkled with roasted pine nuts and dried apricots with seasonal vegetables.

SUPPLÉMENT DE 7\$ EN TABLE D'HÔTE

SUPPLEMENT OF \$7 ON TABLE D'HÔTE

CHOW MEIN AUX CREVETTES

SHRIMP CHOW MEIN 28

Sauté de nouilles Udon, style Chow Mein, avec crevettes et légumes à l'asiatique. | Chow Mein Udon Noodle Style, with asiatique vegetables and shrimp.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

BŒUF VIEILLI | AGED BEEF 45

Contre-filet de bœuf vieilli sur place avec lardons au romarin, demi-glace maison, servi avec pommes de terre Gabrielle et légumes de saison. | House-aged Beef Sirloin topped with bacon and rosemary, house demi-glace and served with potatoes and seasonal vegetables.

SUPPLÉMENT DE 15\$ EN TABLE D'HÔTE

SUPPLEMENT OF \$15 ON TABLE D'HÔTE

CHEVREAU | GOATLING 59

Carré de chevreau *Ferme Caprivoix* et oignons frits, gratin de pommes de terre au fromage Hercule, *Laiterie Charlevoix*, sauce crémeuse aux pleurotes, *Champignons Charlevoix*, et huile de truffe, servi avec légumes de saison. Disponible selon les arrivages. | Rack of kid *Ferme Caprivoix* and fried onions, potatoes gratin featuring Hercule cheese, *Laiterie Charlevoix*, cream sauce graced with oyster mushrooms, *Champignons Charlevoix*, and truffle oil, served with seasonal vegetables. Available according to arrivals.

SUPPLÉMENT DE 31\$ EN TABLE D'HÔTE

SUPPLEMENT OF \$31 ON TABLE D'HÔTE

PLAT DÉCOUVERTE | DISCOVERY DISH 35

Le chef Alex Martel vous offre un plat à découvrir au gré des saisons et de son inspiration.

Chef Alex Martel offers you a dish to discover based on seasonal themes and his inspiration.

SUPPLÉMENT DE 5\$ EN TABLE D'HÔTE

SUPPLEMENT OF \$5 ON TABLE D'HÔTE

PORC NAGANO DU QUÉBEC QUÉBEC NAGANO PORK 30

Côte de porc Nagano du Québec, servi avec une purée de pommes de terre et topinambours, sauce au cidre de bleuets, *Cidrerie et Vergers Pedneault*, et légumes de saison.

Bone in pork Nagano Chop, with Mashed Jerusalem artichoke and Potatoes, blueberry cider sauce, *Cidrerie et Vergers Pedneault*, and served with seasonal vegetables.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

NAVARIN D'AGNEAU | LAMB STEW 30

Cocotte d'agneau braisé au léger arôme de café, servi avec pommes de terre Gabrielle et brunoise de légumes racines. Lamb stew casserole with light coffee aroma, Gabrielle's Potatoes and root vegetables brunoise.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

POUR COMPLÉTER TOUT EN SAVEURS TOP OFF YOUR MEAL WITH FLAVOUR

FROMAGE MIGNERON (NATURE OU FONDU) 7
MIGNERON CHEESE (ROOM TEMPERATURE OR MELTED)
Maison d'affinage Maurice Dufour

FOIE GRAS POÊLÉ | PAN-FRIED FOIE GRAS
une tranche | one slice 9
deux tranches | two slices 16

PLEUROTÉS SAUTÉS | SAUTÉED OYSTER MUSHROOMS 8
Champignons Charlevoix

LÉGUMES DU JOUR | VEGETABLES OF THE DAY 5

DESSERTS

CROUSTADE AUX POMMES | APPLE CRISP CAKE 8

Croustade aux pommes vertes à l'ancienne.
Old Fashion green apple crisp cake.

SUPPLÉMENT DE 2\$ EN TABLE D'HÔTE
SUPPLEMENT OF \$2 ON TABLE D'HÔTE

«TRES LECHES» VERSION CHOCOLAT DE TITHA! "TRES LECHES" TITHA'S CHOCOLAT VERSION! 10

Tres leches au chocolat et fromage mascarpone.
Titha's chocolate "tres leches" cake with mascarpone cheese.

SUPPLÉMENT DE 4\$ EN TABLE D'HÔTE
SUPPLEMENT OF \$4 ON TABLE D'HÔTE

CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE LAVANDER CRÈME BRÛLÉE 6

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

GLACE OU SORBET MAISON OUR HOMEMADE ICE-CREAM OR SORBET 6

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

L'INSPIRATION DU PÂTISSIER PASTRY CHEF'S INSPIRATION 6

Dessert de notre ami Philippe Petrazzini.
Dessert by our friend Philippe Petrazzini.

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE | INCLUDED IN TABLE D'HÔTE

PLATEAU DE 4 FROMAGES DE CHARLEVOIX TRAY OF 4 CHARLEVOIX CHEESES 20

Selon les arrivages, fromages de la *Maison d'affinage Maurice Dufour* et de la *Laiterie Charlevoix*, servis avec fruits séchés, noix et croûtons. | According to arrivals, cheeses from *Maison d'affinage Maurice Dufour* and *Laiterie Charlevoix*, served with dried fruits, nuts and croutons.

SUPPLÉMENT DE 14\$ EN TABLE D'HÔTE
SUPPLEMENT OF \$14 ON TABLE D'HÔTE

POUR LES PETITS | CHILDREN'S MENU

PÂTES | PASTA 10

Sauce bolognaise ou au beurre.
Bolognese sauce or butter.

SANDWICH GRILLÉ AU FROMAGE | GRILLED CHEESE 12

Fromagerie St-Fidèle, servi avec frites ou salade verte.
Fromagerie St-Fidèle, served with fries or green salad.

FILETS DE POULET GRILLÉS | GRILLED CHICKEN FILLETS 12

Servis avec frites ou salade verte.
Served with fries or green salad.

MENU COMPLET POUR LES PETITS | FULL CHILDREN'S MENU 16

Potage, glace maison et boisson 8 oz.
Soup, homemade ice cream and 8 oz beverage.