

LES POPULAIRES DE L'HIVER

THE WINTER CHOICE

ENTRÉES

APPETIZERS

Soupe à l'oignon gratinée aux fromages de Charlevoix

French onion soup with Charlevoix cheese

8.95

Aile de dinde confite au gras de canard et miel

Turkey confit with duck fat and honey

11.95

Trempelette chaude aux épinards et artichauts

Spinach and artichoke hot dip

10.95



Fondant de Migneron de Charlevoix, miel et pistaches

Migneron fondant with honey and pistachios

12.95



Raclette

PLATS PRINCIPAUX

MAIN PLATE

Tartiflette au Fleurmier de Charlevoix, pommes de terre, échalotes françaises et lardons

Fleurmier de Charlevoix's tartiflette, potatoes, french shallots and lardons

19.95



Fondue aux fromages de Charlevoix (Hercule, Migneron et Suisse) avec cidre des Vergers Pedneault de l'Isle-aux-Coudres

Charlevoix's cheese fondue (Hercule, Migneron and Swiss) with cider from Vergers Pedneault de l'Isle-aux-Coudres

45.95 (pour 2 pers.)

Fondue de bœuf, pommes de terre, marinades, salade et sauces maison

Beef fondue, potatoes, marinades, salad and house sauces

45.95 (pour 2 pers.)



Raclette du terroir au Hercule de Charlevoix; pommes de terre, jambon, saucisson sec de la Charcuterie Charlevoisienne et ses marinades (minimum 2 personnes)

12.95 par personne plus 13.95 par 100 grammes de fromage consommées

Raclette of the country : Hercule de Charlevoix cheese, potatoes, ham, salami and marinades

12.95 a person 13.95 more per 100 grams of cheese consumed

Filet de bœuf au fondant de Fleurmier de Charlevoix et sa purée à l'ail

Beef tenderloin with Fleurmier of Charlevoix cheese and mashed garlic potato

35.95

ENTRÉES

APPETIZERS

Soupe à l'oignon gratinée aux fromages de Charlevoix

French onion soup with Charlevoix cheese

8.95

Salade Iceberg croquante au fromage bleu, noix de Grenoble et oignons rouges

Iceberg salad with blue cheese, walnuts and red onions

8.95

Salade César aux saucissons de la Charcuterie Charlevoisienne

Cesar salad with sausages meat of Charcuterie Charlevoisienne

9.95

Gravlax de saumon maison, à l'huile d'aneth

Salmon Gravlax with the dill oil

13.95

Calmars frits au parmesan et réduction balsamique

Fried calamari with Parmesan cheese and balsamic reduction

13.95



Fondant de Migneron de Charlevoix, miel et pistaches

Migneron fondant with honey and pistachios

13.95

Tartare de bœuf à la Française avec salade

Traditional French beef tartar with salad

14.95

Crevettes Tempura et sa mayo au sésame

Tempura shrimp with sesame mayo

11.95

Escargots à l'ail aux fromages de Charlevoix

Garlic snails with Charlevoix cheeses

11.95

Rouleaux impériaux

Imperial roll

10.95

Aile de dinde au gras de canard et miel

Turkey confit with duck fat and honey

11.95

Potage du jour

3.95

VIANDE, SALADE ET POISSON

MEAT, SALAD AND FISH

Tartare de bœuf à la française servi salade et frites

Beef tartar, served with salad and French fries

23.95



Saucisses de La Charcuterie Charlevoisienne, choucroute et pommes de terre

Sausages of La Charcuterie Charlevoisienne, sauerkraut, and potatoes

23.95

Côtes levées de dos de porc du Québec, sauce BBQ et chipotle, frites et salade

Pork ribs in a BBQ and chipotle sauce served with French fries and salad

28.95

Filet de bœuf au fondant de Fleurmier de Charlevoix servi avec sa purée à l'ail et salade

Beef tenderloin with Fleurmier of Charlevoix cheese, mashed garlic potato and salad

35.95

Fish and Chips de morue sauce César servi avec frites

Cod's Fish and Chips with ceasar sauce with French fries

23.95

Moules à la marinière ou pesto ou moutarde ou poulette servi avec frites

Mussel: mariniere or pesto or mustard or poulette with French fries

19.95

Poke Bowl au thon sur vermicelle de riz et ses légumes

Tuna Poke Bowl with rice noodles and vegetables

20.95

Salade César aux saucissons de la Charcuterie Charlevoisienne

Ceasar salad with sausages of La Charcuterie Charlevoisienne

18.95

Poulet du Général Tao servi avec riz basmati et brocoli

General Tao chicken with broccoli and basmati rice

18.95

Suprême de volaille des Viandes Biologiques de Charlevoix (inspiration d'Afrique) olive verte, oignons et moutarde servi avec riz basmati

24.95

PÂTE, POUTINE, PIZZA. ETC...

PASTA, POUTINE, PIZZA, ETC..

Fettucini au Migneron de Charlevoix, champignons et jambon

Pasta with Migneron cheese, mushrooms and smoked ham

20.95

Spaghetti sauce bolognaise

Pasta with bolognese sauce

16.95

Fettucini au chorizo, câpres, tomates fraîches et séchées et poivrons

Pasta with chorizo, capers, fresh and dry tomatoes and pepper

21.95

Burger de bœuf garni et moutarde maison servi avec frites

Beef burger served with French fries

18.95

Poutine au Migneron de Charlevoix sauce aux champignons

French fries with mushroom sauce and Migneron cheese

15.95

Poutine à l'effiloché de porc avec sauce BBQ et Chipotle

French fries with pulled pork served with a BBQ and a Chipotle sauce

16.95



Pizza du terroir aux saucissons de La Charcuterie Charlevoisienne servi avec salade

Pizza with three cheeses of Charlevoix, tomatoes sauce and meat of La Charcuterie Charlevoisienne and salad

18.95

Pizza au saumon fumé du Fumoir St-Antoine, oignons rouges et câpres servi avec salade

Salmon smoked by the Fumoir St-Antoine and red onions, capers pizza with salad

19.95

MENU POUR ENFANTS 10.95

CHILDREN'S MENU 10.95

Croquettes de poulet avec frites et carottes râpées

Chicken with French fries and carrots

Spaghetti sauce bolognaise ou au beurre

Spaghetti with a choice of Bolognese or butter sauce

Croquettes de poisson avec frites et carottes râpées

Fish cakes with French fries and carrots

Poutine sauce aux champignons des tout petits

Kids' french fries with mushroom sauce

****Les menus enfant inclus / Children's menu includes** Glace à la vanille et coulis de fruit ou chocolat et verre de Jus ou lait / Vanilla ice cream with chocolate or fruit sauce and a glass of juice or milk