



Carte du soir

Disponible à partir de 17h

Entrées

Appetizers

Potage du jour <i>Soup</i>	3.95 \$
Calmars frits au parmesan et sa réduction de balsamique <i>Fried squids with parmesan cheese and balsamic reduction</i>	15.95 \$
Gravlax de saumon de l'Atlantique, mariné 3 jours à l'huile d'aneth <i>Atlantic salmon gravlax marinated 3 days with dill oil</i>	14.95 \$
Fondant de Migneron, pistache et miel au Pineau des Charentes <i>Migneron fondant, pistachios and Pineau des Charentes honey</i>	14.95 \$
Escargots à l'ail aux herbes fraîches et trio de fromage de Charlevoix <i>Garlic snails with fresh herbs and Charlevoix cheese trio</i>	12.95 \$
Crevettes tempura et mayonnaise au sésame (5) <i>Tempura shrimps and sesame mayo</i>	15.95 \$
Terrine de gibier accompagné d'oignons et cornichon et moutarde forte <i>Game terrine with oignons and pickle with a side of strong mustard</i>	13.95\$
Soupe à l'oignon gratiné aux fromages de Charlevoix <i>French onion soup with Charlevoix cheese</i>	10.95\$

Table d'hôte du soir

Evening table d'hôte

**Entrée, potage, plat principal,
dessert du jour, thé ou café**
Appetizers, soup, main course, dessert, with tea or coffee

Ajoutez 16.95\$ au prix de
votre repas principal
*Add 16.95\$ to your main course
price*