Carte du soir

Disponible à partir de 17h

Entrées

Appetizers

Potage du jour *Soup*		**5.95 $**
Soupe aux pois *Pea soup*		**8.95 $**
Calmars frits à la polenta au parmesan et sa réduction de balsamique *Fried calamari with Parmesan polenta and balsamic reduction*	***Extra Th : 4$**	**18.95 $**
Gravlax de saumon de l'Atlantique, mariné 3 jours à la betterave *Atlantic salmon gravlax, marinated 3 days with beetroot*	***Extra Th : 4$**	**16.95 $**
Cocktail de tomates cerises et bocconcini et sa sauce balsamique et pesto *Cherry tomato and bocconcini cocktail with balsamic and pesto sauce*		**15.95 $**
Escargots à l'ail aux herbes fraîches et trio de fromage de Charlevoix *Garlic herb escargots with a trio of Charlevoix cheese*		**14.95 $**
Crevettes tempura et mayonnaise au sésame *Tempura shrimps and sesame mayonnaise*		**16.95 $**
Tartare de saumon, le classique *Salmon tartare, the classic*	***Extra Th : 4$**	**17.95$**
Nems Thaïlandais aux légumes sauce aigre-douce *Thai vegetable spring rolls with sweet and sour sauce*		**12.95 $**
Planche de charcuteries de Charlevoix et champignons marinés maison *Charcuterie board and homemade marinated mushrooms*		**15.95 $**
Soupe à l'oignon gratiné aux fromages de Charlevoix *French onion soup with Charlevoix cheeses*		**11.95$**

Table d'hôte du soir

Evening table d'hôte

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

Ajoutez 17.95$ au prix de votre repas principal
Add 17.95$ to the price of your main meal

CODE Wi fi : 418 240 1197