

# MENU MIDI

## Menu spécial offert de 11h00 à 14h30

Viande, poisson et végétarien selon l'inspiration du chef

Menu 3 services à partir de **35.75**

### Entrées

Gougères de brandade de morue **12.75**

Yogourt aux herbes

Saumon fumé **16.25**

Purée et sommités de chou-fleur

Éperlans frits **15.75**

Émulsion de betterave, fenouil

Salade d'hiver **14.50**

Betterave, choux de Bruxelles, kale, fromage bleu de brebis

Salade de cœur de canard **14.50**

Radicchio tombé au foie gras, carottes fermentées

"Gnocchis-poutine" **16.75**

Charcuteries (pour deux personnes) **24.50**

Cornichons, moutarde

Fromages de Charlevoix (pour deux personnes) **24.50**

### Plats

Chaudrée de poissons **28.75**

Morue salée, bourgots, maïs, fenouil

Raclette de fromage Migneron **26.50**

Charcuteries et pommes de terre

### Dessert

Cake aux pommes et noix **11.25**

Crèmeux au chocolat **12.50**



# LUNCH MENU

## Special menu from 11:00 AM to 2:30 PM

Chef's Inspiration of Meat, Fish and Vegetarian

3-Course Menu of the day from **35.75**

### Starters

Chou-Pastry Puff Stuffed with Salt Cod **12.75**

Yogurt with Fresh Herbs

Smoked Salmon **16.25**

Cauliflower Purée

Fried Smelts **15.75**

Beet Emulsion, Fennel

Winter Salad **14.50**

Beet, Brussels Sprouts, Kale, Ewe's Milk Blue Cheese

Salad with Duck heart **14.50**

Radicchio Cooked with Foie Gras, Fermented Carrots

"Gnocchis-poutine" **16.75**

Cured Meats (for two) **24.50**

Gherkins, Mustard

Cheeses from Charlevoix platter (for two) **24.50**

### Main Courses

Fish Stew **28.75**

Salt-Cured Salt Cod, Whelks, Sweet Corn, Fennel

"Raclette" with Migneron Cheese **26.50**

Cured Meats, Potatoes

### Dessert

Apple and Walnuts Cake **11.25**

Chocolate Thick Cream **12.50**



# MENU SOIR

## Entrées

Gougères de brandade de morue **12.75**  
Yogourt aux herbes

Saumon fumé **16.25**  
Purée et sommités de chou-fleur

Éperlans frits **15.75**  
Émulsion de betterave, pesto de fenouil

Salade d'hiver **14.50**  
Betterave, choux de Bruxelles, kale, fromage bleu de brebis

Salade de cœur de canard **14.50**  
Radicchio tombé au foie gras, carottes fermentées

"Gnocchis-poutine" **16.75**

Charcuteries (pour deux personnes) **24.50**  
Cornichons, moutarde

Fromages de Charlevoix (pour deux personnes) **24.50**

## Plats

Chaudrée de poissons **28.75**  
Morue salée, bourgots, maïs, fenouil

Raclette de fromage Migneron **26.50**  
Charcuteries et pommes de terre

Ravioli au Deo Gratias **27.75**  
Pesto de fenouil, brocoli, poireau, bette à carde

Bavette de bœuf grillée **38.50**  
Pommes de terre

Poisson du jour **PM**

Carré d'agneau **44.50**  
Purée de panais à l'huile d'ail, panais rôtis, fenouil

Roulé de bœuf braisé (pour deux personnes) **75.00**  
Légumes du moment

## Dessert

Cake aux pommes et noix **11.25**

Crèmeux au chocolat **12.50**

# DINNER MENU

## Starters

Chou-Pastry Puff Stuffed with Salt Cod **12.75**  
Yogurt with Fresh Herbs

Smoked Salmon **16.25**  
Cauliflower Purée

Fried Smelts **15.75**  
Beet Emulsion, Fennel Pesto

Winter Salad **14.50**  
Beet, Brussels Sprouts, Kale, Ewe's Milk Blue Cheese

Salad with Duck heart **14.50**  
Radicchio Cooked with Foie Gras, Fermented Carrots

"Gnocchis-poutine" **16.75**

Cured Meats (for two) **24.50**  
Gherkins, Mustard

Cheeses from Charlevoix platter (for two) **24.50**

## Main Courses

Fish Stew **28.75**  
Salt-Cured Salt Cod, Whelks, Sweet Corn, Fennel

"Raclette" with Migneron Cheese **26.50**  
Cured Meats, Potatoes

Ravioli with Deo Gratias Cheese **27.75**  
Fennel Pesto, Broccoli, Leek, Swiss Chard

Grilled Skirt Steak **38.50**  
Potatoes

Catch of the Day **PM**

Rack of Lamb **44.50**  
Parsnip Purée with Garlic Oil, Roasted Parsnip, Fennel

Roll of Braised Beef (for two) **75.00**  
Today's Vegetables

## Dessert

Apple and Walnuts Cake **11.25**

Chocolate Thick Cream **12.50**