

MENU MIDI

Menu spécial offert de 11h30 à 14h30

Viande, poisson et végétarien selon l'inspiration du chef

Menu 3 services à partir de **39.⁷⁵**

Entrées

Foccacia **12.²⁵**

Compote de tomates

Choux farcis au bœuf et veau **15.⁷⁵**

Jus de viande au Secret de Maurice

Salade de légumes d'hiver **13.⁵⁰**

Vinaigrette aux pois chiches

Langue de bœuf grillée **16.⁵⁰**

Rémoulade de chou-rave, pommes, céleri

"Gnocchis-poutine" **16.⁷⁵**

Arancini aux champignons **15.²⁵**

Charcuteries (pour deux personnes) **26.⁵⁰**

Fromages de Charlevoix (pour deux personnes) **26.⁵⁰**

Plats

Chaudrée **28.⁷⁵**

Panais, pommes de terre, maïs, morue, bourgots grillés

Raclette de fromage Migneron **27.⁵⁰**

Charcuteries et pommes de terre

Desserts

Entremets trois chocolats et noisettes **14.²⁵**

Panna cotta au lait de coco **12.⁷⁵**

Dessert inspiration **12.⁵⁰**

LUNCH MENU

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

Chef's Inspiration of Meat, Fish and Vegetarian

3-Course Menu of the day from **39.⁷⁵**

Starters

Foccacia **12.²⁵**

Stewed Tomatoes

Cabbage Stuffed with Beef and Veal **15.⁷⁵**

Meat Juice with Secret de Maurice Cheese

Salad of Winter Vegetables **13.⁵⁰**

Chickpeas In Vinaigrette Sauce

Grilled Ox Tongue **16.⁵⁰**

Turnip Cabbage in Remoulade Sauce, Apples, Celeriac

"Gnocchis-poutine" **16.⁷⁵**

Arancini with Mushrooms **15.²⁵**

Cured Meats (for two) **26.⁵⁰**

Cheeses from Charlevoix Platter (for two) **26.⁵⁰**

Main Courses

Fish Stew **28.⁷⁵**

Parsnip, Potatoes, Sweet Corn, Cod, Grilled Whelks

"Raclette" with Migneron Cheese **27.⁵⁰**

Cured Meats, Potatoes

Desserts

Three Chocolates and Hazelnut Dessert **14.²⁵**

Panna Cotta with Coconut Milk **12.⁷⁵**

Today's Inspiration **12.⁵⁰**

