

## Spécial offert de 11h30 à 14h30

Potage, trois choix de plats et mignardise  
selon l'inspiration du chef

Menu 3 services à partir de 35.<sup>75</sup>

# CARTE DE JOUR

SERVIE TOUS LES JOURS DE 11H30 À 17H30

## Entrées

Focaccia 12.<sup>25</sup>

Compote de tomates

Mousse de foie de volaille 15.<sup>00</sup>

Lavash, champignons, prunes

Salade de légumes d'hiver 13.<sup>50</sup>

Vinaigrette aux pois chiches, pacanes

"Gnocchis-poutine" 16.<sup>75</sup>

Arancini aux champignons 15.<sup>25</sup>

Yogourt au pesto de fenouil

Charcuteries (pour deux personnes) 26.<sup>50</sup>

Fromages de Charlevoix (pour deux personnes) 26.<sup>50</sup>

## Plats

Chaudrée 28.<sup>75</sup>

Pommes de terre, maïs, fenouil, morue, bourgots grillés

Raclette de fromage Migneron 27.<sup>50</sup>

Charcuteries et pommes de terre

## Desserts

Choux Camp Boule à partager 17.<sup>00</sup>

Panna cotta au lait de coco 12.<sup>75</sup>

Dessert inspiration 13.<sup>50</sup>

Crème brûlée 13.<sup>50</sup>

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

Including soup, three choices of main course, delicacies  
Chef's Inspiration

3-Course Menu of the day from 35.<sup>75</sup>

# À LA CARTE MENU

SERVED DAILY FROM 11:30 AM TO 5:30 PM

## Starters

Focaccia 12.<sup>25</sup>

Stewed Tomatoes

Poultry Liver Mousse 15.<sup>00</sup>

Lavash, Mushrooms, Plums

Salad of Winter Vegetables 13.<sup>50</sup>

Chickpeas In Vinaigrette Sauce, Peacan Nuts

"Gnocchis-poutine" 16.<sup>75</sup>

Arancini with Mushrooms 15.<sup>25</sup>

Yogurt with Fennel Pesto

Cured Meats (for two) 26.<sup>50</sup>

Cheeses from Charlevoix Platter (for two) 26.<sup>50</sup>

## Main Courses

Fish Stew 28.<sup>75</sup>

Potatoes, Sweet Corn, Fennel, Cod,  
Grilled Whelks, Lardoons

"Raclette" with Migneron Cheese 27.<sup>50</sup>  
Cured Meats, Potatoes

## Desserts

Camp Boule's Puff Pastries to share 17.<sup>00</sup>

Panna Cotta with Coconut Milk 12.<sup>75</sup>

Today's Inspiration 13.<sup>50</sup>

Crème brûlée 13.<sup>50</sup>

