

CARTE DU SOIR

DÈS 17H30

Entrées

Focaccia 12.²⁵

Compote de tomates

Mousse de foie de volaille 15.⁰⁰

Lavash, champignons, prunes

Salade de légumes d'hiver 13.⁵⁰

Vinaigrette aux pois chiches, pacanes

"Gnocchis-poutine" 16.⁷⁵

Arancini aux champignons 15.²⁵

Yogourt au pesto de fenouil

Charcuteries (pour deux personnes) 26.⁵⁰

Fromages de Charlevoix (pour deux personnes) 26.⁵⁰

Plats

Chaudrée 28.⁷⁵

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

Raclette de fromage Migneron 27.⁵⁰

Charcuteries et pommes de terre

Polenta 27.⁷⁵

Légumes rôtis, lentilles, tournesol

Pièce de bœuf grillée **PM**

Poisson du jour **PM**

Suprême de volaille 32.²⁵

Prosciutto, fromage Hercule, purée de chou-fleur,
légumes rôtis

Gigotin d'agneau 36.⁵⁰

Cassoulet, pistaches, rutabaga, salade de tomates

Desserts

Choux Camp Boule à partager 17.⁰⁰

Panna cotta au lait de coco 12.⁷⁵

Dessert inspiration 13.⁵⁰

Crème brûlée 13.⁵⁰



EVENING MENU

FROM 17:30 PM

Starters

Focaccia 12.²⁵

Stewed Tomatoes

Poultry Liver Mousse 15.⁰⁰

Lavash, Mushrooms, Plums

Salad of Winter Vegetables 13.⁵⁰

Chickpeas In Vinaigrette Sauce, Peacan Nuts

"Gnocchis-poutine" 16.⁷⁵

Arancini with Mushrooms 15.²⁵

Yogourt with Fennel Pesto

Cured Meats (for two) 26.⁵⁰

Cheeses from Charlevoix Platter (for two) 26.⁵⁰

Main Courses

Fish Stew 28.⁷⁵

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

"Raclette" with Migneron Cheese 27.⁵⁰

Cured Meats, Potatoes

Polenta 27.⁷⁵

Roast Vegetables, Lentils, Sunflower

Grilled Piece of Beef **MP**

Catch of the Day **MP**

Breast Fillet of Poultry 32.²⁵

Dry-Cured Ham, Hercule Cheese, Cauliflower Purée,
Roast Vegetables

Leg of Lamb 36.⁵⁰

White Bean Stew, Pistachios, Swedish Turnip, Tomatoe Salad

Desserts

Camp Boule's Puff Pastries to share 17.⁰⁰

Panna Cotta with Coconut Milk 12.⁷⁵

Today's Inspiration 13.⁵⁰

Crème brûlée 13.⁵⁰

