

Menu express de 11h30 à 14h30

Incluant potage et plat du jour **39.²⁵**

MENU

Les en-cas

Flanc de porc comme une côte levée **16.²⁵**

Gnocchis **16.²⁵**

Champignons, épinards, fromage Hercule

Charcuteries OU fromages de Charlevoix **32.⁵⁰**

Entrées

Potage du jour et sa garniture **12.⁵⁰**

Croustillant de pied de porc **18.⁷⁵**

Champignons poêlés, purée de chou-fleur,
fromage Migneron

Salade St-Laurent **15.²⁵**

Laitue romaine, chou-fleur mariné, copeaux de fromage,
vinaigrette à la morue salée

Salade au bleu de brebis **15.⁷⁵**

Radicchio, betteraves, pommes, chips de panais, vinaigrette
au beurre noisette et bleu de brebis

Tartare de cerf **18.⁵⁰**

Plats

Chaudrée **32.⁷⁵**

Pommes de terre, maïs, fenouil, morue salée

Raclette au fromage Migneron à notre façon **34.⁵⁰**

Charcuteries et pommes de terre

Ravioli à la courge **32.²⁵**

Maïs, épinards, crème de maïs, échalotes frites

Poisson du jour **PM**

Pièce de bœuf grillée **45.²⁵**

Tartiflette, sauce au poivre

Choucroute maison **33.⁷⁵**

Express menu from 11:30 a.m. to 2:30 p.m

Includes soup and dish of the day **39.²⁵**

MENU

Snacks

Pork belly ribs **16.²⁵**

Gnocchi **16.²⁵**

Mushrooms, spinach, Hercule cheese

Cured Meats OR Charlevoix Cheeses **32.⁵⁰**

Starters

Soup of the day with garnish **12.⁵⁰**

Crispy pork trotters **18.⁷⁵**

Sautéed mushrooms, cauliflower purée,
Migneron cheese

St. Laurent salad **15.²⁵**

Romaine lettuce, marinated cauliflower, cheese shavings,
salt cod vinaigrette

Blue sheep cheese salad **15.⁷⁵**

Radicchio, beets, apples, parsnip chips,
brown butter vinaigrette and blue sheep cheese

Venison tartare **18.⁵⁰**

Main Courses

Chowder **32.⁷⁵**

Potatoes, corn, fennel, salt cod

Migneron cheese Raclette, our way **34.⁵⁰**

Charcuterie and potatoes

Squash Ravioli **32.²⁵**

Corn, spinach, corn cream, fried shallots

Catch of the day **MP**

Grilled piece of beef **45.²⁵**

Tartiflette, pepper sauce

Homemade sauerkraut **33.⁷⁵**

