

## HUÎTRES & CAVIAR

La provenance et le prix de nos huîtres dépendent de l'arrivage.

Mignonette **classique** ou **basilic**

Servies à partir de 16h

**Caviar Oscietre Prestige** (20 g) -110

**Caviar Baevi Royal** (15 g) -98

Servi avec blinis et crème citronnée

## PLANCHES

### Charcuteries et fromages

-32

Chorizo (Charcuterie Charlevoisienne), Coppa (Les Viandes Bio), Cendré des Grands-Jardins, 1608 (Laiterie Charlevoix) et marinades

### Fleuve et Montagnes

-35

Coppa, saumon fumé, rillettes, magret de canard fumé, pleurotes marinés, marinades, condiments



### Focaccia maison au romarin

-8

Huile d'olive, purée d'olives & réduction de balsamique

### Mélange d'olives farcies

-9

Poivrons & citron

### Frites

-9

Mayo Truffe et poivre noir

### Soupe du moment

-10

Focaccia maison au romarin

### Saucisses fumées

-12

Les Viandes Bio enrobées de bacon, dijonnaise

### Salade de pomme de terre style Waldorf

-12

raisin, céleri, noix grenoble, aneth

Ajoutez-y **saumon fumé** ou **coppa** 7\$

### Mousse de foie de volaille

-13

Porto & chutney aux canneberges

### Brochettes tofu style yakitori (3)

-13

Sauce Whisky à l'érable

### Beignets de poisson (6)

-15

Aïoli maison au safran, oignons rouges marinés, pousses

### Légumes grillés

-18

Chèvre caramélisé au miel, poivron, oignon, aubergine

### Tartinade de Feta

-20

Fenouil et tomate confits, menthe

### Risotto d'avoine

-23

Pétoncle fumé, petits pois, émulsion paprika

### Foie gras en terrine

-30

Compote de rhubarbe et pain brioché

### Os à moëlle

-22

Persillade avec buccins

### Pieuvre et crevettes

-33

Pesto d'herbes maison, olives farcies, tomates cerises, émulsion de poivrons rouges grillés

### Tacos au porc biologique de Charlevoix(3)

-23

Salsa verde, oignons marinés avec piment Jalapeno, salsa

### Tartare de saumon (3oz)

-20

Frais et fumé, pommes vertes, sauce aux agrumes, croûtons, légumes

### Tataki de boeuf

-25

Mayonnaise miso sésame, champignons marinés

### Poulet Frit

-19

Sur gaufre salée

nappé de sauce Whisky à l'érable

### Pizza sur pain plat

-18

Fromage St-Fidèle, sauce tomate, roquette  
CHOIX : **Le speck** ou **légumes grillés**



## DESSERTS

### Moelleux au chocolat (sans gluten)

-13

### Gâteau au fromage Deo Gratias

-13

Compote de camerise

### Crème brûlée

-12

### Sorbet aux fruits

-10

Fruits du moment

### Assiette de fromages

-14

1608 et cendré fruits et compotée



## THÉ À L'ANGLAISE

Jusqu'à 16h

Servi avec **thé** ou **café**

1 personne -30

2 personnes -55

## OYSTERS & CAVIAR

The provenance and price depend on availability.

Classic or basil mignonette

Served from 4:00 pm

**Caviar Oscietre Prestige**(20g) -110

**Caviar Baeri Royal**(15g) -98  
served with blinis and lemon cream

## BOARDS

**Charcuteries & cheeses** -32

Chorizo (Charcuterie Charlevoisienne), Coppa (Les Viandes Bio), Cendré des Grands-Jardins, 1608 (Laiterie Charlevoix) et marinades

**River & Mountains** -35

coppa, smoked salmon, rillettes, smoked duck breast, marinated oyster mushrooms, marinades, condiments



**Homemade focaccia with rosemary** -8  
olive oil, olive purée & balsamic reduction

**Mixed stuffed olives** -9  
peppers & lemon

**French fries** -9  
truffle & black pepper mayo

**Soup of the moment** -10  
homemade focaccia with rosemary

**Smoked sausages** -12  
from Les Viandes Bio, wrapped in bacon, dijonnaise

**Waldorf style potato salad** -12  
raisin, celery, walnuts, dill  
Add **smoked salmon** or **coppa** 7\$

**Poultry liver mousse** -13  
port & cranberry chutney

**Yakitori style tofu brochette (3)** -13  
maple whiskey sauce

**Fish fritters (6)** -15  
homemade safran aioli, marinated red onions, sprouts

**Grilled vegetables** -18  
goat cheese caramelized with honey, pepper, onion, eggplant

**Feta spread** -20  
fennel and tomato confit, mint

**Oat risotto** -23

smoked scallop, peas, paprika emulsion

**Terrine of foie gras** -30

rhubarb compote and brioche toast

**Marrow bone** -22

parsley sauce with whelks

**Octopus and shrimp** -33

homemade herb pesto, stuffed olives, cherry tomatoes, grilled red pepper emulsion

**Organic porc tacos from** -23

**Charlevoix(3)**

salsa verde, Jalapeno pepper marinated onions, salsa

**Salmon tartare (3oz)** -20

fresh and smoked, green apples, citrus sauce, croûtons, greens

**Beef tataki** -25

miso sesame mayonnaise, marinated mushrooms

**Fried chicken** -19

on a salted waffle, covered in maple whiskey sauce

**Pizza on flatbread** -18

St-Fidèle cheese, tomato sauce, arugula

**CHOICE : Le speck** or **grilled vegetables**



## DESSERTS

**Chocolate fondant (gluten free)** -13

**Deo Gratias cheese cake** -13

Haskap berry compote

**Crème brûlée** -12

**Fruit sorbet** -10  
fruits of the moment

**Cheese plate** -14  
1608 and cendré, fruits and compote



## ENGLISH STYLE TEA

Until 4:00 pm

Served with **tea** or **coffe**

1 person -30

2 people -55