

## PARTAGE

### BURRATINA

Selon l'arrivage et les produits de saison

### PLANCHE CHARLEVOISIENNE

Amalgame de cochonnailles & plaisirs  
locaux

## ENTRÉES

### MOSAÏQUE DE POIREAUX

#### CITRONNÉE

Nori, citron, crémeuse au wasabi

EXTRA MACTRES DE STIMPSON +4.00\$

DE LA CÔTE NORD

### FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS

#### SAUVAGES

Ail noir bio, crème, amour.

### ENTRÉE DU MOMENT

Selon les inspirations de Felix

### TARTARE DE CANARD AMBROSIA

Poitrine au couteau, cassis de chez Lupin, noix,  
jaune d'oeuf confit, garnitures

*La Ferme Ambrosia*

### CRUDO DE FLÉTAN D'ATLANTIQUE

Inspiration péruvienne, condiments jalapenos &  
concombres, patate douce au gingembre de St-Irenée

## DESSERTS

### CRÈME BRULÉE AROMATISÉE

### LA FAMEUSE TARTE DE DANIEL

### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

### FROMAGES RÉGIONAUX (2)

Pain maison, condiments.

## PLATS PRINCIPAUX

29 **BAVETTE DE BOEUF À BÉDARD** 36  
Chimichurri maison, gratin dauphinois, légumes

32 **FLANC DE PORC BRAISÉ À L'ÉRABLE & MILKSTOUT DE BSP** 32  
Éclats de PDT Gabrielles, légumes racines, purée  
*Microbrasserie Charlevoix*

14 **JARRET D'AGNEAU BRAISÉ ROMARIN** 46  
Jus de viande, écrasé de PDT Yukon Gold, légumes  
de saison.  
*Le Véritable Agneau! IGP*

15 **PÉTONCLES DES ÎLES, RISOTTO** 43  
Poêlés au safran, risotto crémeux à la bisque &  
copeaux de Grana Padano

P.M

22 **RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES** 28  
beurre noisette à la sauge, épinards,  
copeaux de 1608  
*Al Dente*

18 **CAROTTES NANTAISES** 30  
Confites & glacées, purée de carotte,  
crumble de tofu épicé, orgetto

12 **LA PIÈCE DE VEAU DU PRODUCTEUR** P.M.  
Signature, grillée, fondue aux  
champignons sauvages, ail noir,  
accompagnements du jour  
*Ferme Jean-Robert Audet*

18



# FORMULE 4 SERVICES

## 69\$

### MOSAÏQUE DE POIREAUX CITRONNÉE

Crémeuse au wasabi, nori, lentilles beluga germées.

### TARTARE DE CANARD AMBROSIA

Poitrine au couteau, cassis local, jaune d'oeuf confit, condiments

### CRUDO DE FLÉTAN D'ATLANTIQUE

inspiration péruvienne, condiment de concombres & jalapenos,  
patate douce au gingembre de St-Irenée



### CAPPUCCINO DE LÉGUMES SAISONNIERS

Condiments



### BAJOUÉ DE FLÉTAN D'ATLANTIQUE

style provençal, polenta au bacon de mer, légumes

### BAVETTE DE BOEUF A BÉDARD

Chimichurri au couteau, dauphinoises et légumes.

### FLANC DE PORC BRAISÉ À L'ÉRABLE &

### MILKSTOUT DE BSP

Éclats de PDT Gabrielle, légumes racines, purée

### CAROTTES NANTAISES

Confites & glacée, purée de carottes, crumble de tofu épicé, orgetto aux herbes



### DESSERTS DU MOMENT

### ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX (+5)