

PARTAGER C'EST LA VIE

PLANCHE CHARLEVOISIENNE 39
Amalgame de cochonnailles & plaisirs locaux
pour 2

DÉBUTER DOUCEMENT

CREME BRULÉE AUX CHAMPIGNONS 19
RÉGIONAUX
Ail noir, amour, pickles d'oignons, riz sauvage soufflé

PÉTONCLES DES ILES & CHORIZO 26
Cuisson unilatérale, purée de panais
croustillant de chorizo bio

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ 22
Fines tranches de magret de canard séché
pickles de radis
Roquette a la camerise des Éboulements

LA TOAST D'AGNEAU DE ST-HILARION 24
braisé et effiloché, mayonnaise au romarin
Brunoise de panais et pain au levain grillé.

LES ASPERGES GRIBICHE 16
Sauce gribiche traditionnelle, herbes fraîches
graines de tournesol torréfiées

PÂTES

RAVIOLIS POELÉS 28
Farcis aux champignons et ricotta, beurre noisette
aux herbes, feuillage approprié & copeaux de 1608

STRACCIATELLA DU QUÉBEC 29
Cavatellis, sauce tomate des ruisseaux jureux
Basilic + huile verte.

DEMIE PORTION ENFANT POSSIBLE POUR PATES

12 ANS ET MOINS 19\$ + BREUVAGE INCLUS

PLUS GRANDS PLATS

BAVETTE DE BOEUF À BÉDARD 44
Chimichurri au couteau,
PDT grelots poelées, légumes

RISOTTO HOMARD 52
bisque, morceaux de homard gaspésien
décortiqué, huile infusée aux crustacés
et copeaux de grana padano.

MORUE NORD-COTIERE 36
Pochée, bouillon réconfortant provençal
Fenouil croquant
Condiment de Mactres de Stimpson herbacé

PIECE DE VEAU 89
DE JEAN-ROBERT AUDET
Contrefilet premium de Saint-Agnes
Demie-glace a l'agneau et poivre
PDT "garnie" aux champignons locaux

BONHEUR ADDITIONNEL

TIRAMISU 15
Mascarpone au miso blanc, savoyardi,
sirop de café de la brulerie d'a coté

SUCRE 13
La fameuse tarte de Daniel

RHUBARBE 15
Confite, namélaka onctueuse, crumble d'avoine au
miel

FROMAGES RÉGIONAUX (2) 21
Pain, condiments locaux et de saison

Natif de Baie-St-Paul, le chef Félix Lavoie est aux fourneaux ici depuis 2015, il partage avec vous sa passion pour les plats réconfortants avec des ingrédients de première qualité.

Son intérêt pour la cuisine de proximité est marqué, les menus changent au fil des saisons selon les arrivages et les tendances actuelles.

OPTION DÉCOUVERTE

MENU A PARTAGER 69\$ PAR PERSONNE

MAGRET DE CANARD

FINES TRANCHES TRAVAILLÉES

PICKLES DE RADIS

ROQUETTE A LA CAMERISE DES ÉBOULEMENTS

LA TOAST D'AGNEAU DE ST-HILARION

AGNEAU BRAISÉ ÉFFILOCHÉ

MAYONNAISE AU ROMARIN

BRUNOISE DE PANAIS AU BEURRE & PAIN AU LEVAIN GRILLÉ

CAPPUCCINO DE LÉGUME DE SAISON

INDÉTRONABLE

ESPUMA ET CONDIMENTS APPROPRIÉS

ASPERGES POELÉES

SAUCE GRIBICHE TRADITIONNELLE

HERBES FRAICHES, GRAINES DE TOURNESOL TORRÉFIÉES

AVOINETTO DES BELLES RÉCOLTES

RISOTTO D'AVOINE BIOLOGIQUE TRAVAILLÉ SELON LES

ARRIVAGES

LE MERVEILLEUX FLANC DE PORC BRAISÉ

A L'ÉRABLE ET A LA BIÈRE

OIGNONS SUCRÉS ET PURÉE DE CAROTTE



ENFANT 12 ANS ET MOINS 29\$

Originally from Baie-St-Paul, chef Felix Lavoie has been in the kitchen here since 2015, sharing with you his passion for comfort food made with top-quality ingredients. His interest in local cuisine is significant, with menus changing throughout the seasons according to arrivals and current trends.

DISCOVERY MENU

6 SMALLS DISHES TO SHARE, 69\$ PER PERSON

DRY DUCK & HASKAP BERRIES

THIN SLICES

PICKLED RADICHES

HASKAP BERRIES SAUCE AND ARUGULA

LAMB SHANK TOAST

BRAISED AND SHREDDED ROSEMARY MAYONNAISE

PARSNIPS CHUTNEY AND GRILLED SOURDOUGH BREAD

VEGETABLE CAPPUCINO

FELIX'S CLASSIC THROUGH THE YEARS

CREAMY ESPUMA AND OIGNON CHARCOAL

PAN FRIED ASPARGUS

GRIBICHE SAUCE, ROASTED SUNFLOWER SEEDS

OAT RISOTTO DES BELLES RÉCOLTES

ORGANIC OAT RISOTTO WITH SEASONAL GARNISHES

SHAVED GRANA PADANO

THE FANTASTIC PORK BELLY

GLAZED WITH MAPLE SYRUP

CARROT PUREE



KID 12 YEARS OLD AND UNDER 29\$

SHARING TIME

CHARLEVOIX'S BOARD 39
Chorizos, paté and local goodies for 2

SMALL PLATES

SHIITAKE & MAITAKE MUSHROOM 19

CRÈME BRULÉE
Black garlic, cream, love, puffed rice and onions petals

LAMB SHANK TOAST 24

Braised and shredded, rosemary mayonnaise parsnips chutney and grilled sourdough bread.

SCALLOPS AND CHORIZO 26

Unilateral cooking, parsnip purée, crispy organic chorizo

DUCK 22

Dried duck breast
Arugula with haskap berries sauce
Pickled radiches

ASPARGUS FROM QUEBEC 16

pan fried, gribiche sauce, roasted sunflower seeds

PASTA

WILD MUSHROOMS RAVIOLIS 28

Ricotta, herb brown butter, spinachs, 1608 cheese topping

STRACCIATELLA FROM QUEBEC 29

Cavatellis, pomodoro sauce
Fresh basil and green oil

MAIN COURSES

BÉDARD'S FLANK STEAK 44

Chimichurri, Gabrielle Smashed Potatoes, vegetables

LOBSTER RISOTTO 52

bisque, gaspesian lobster pieces, crustacean-infused oil, and Grana Padano shavings.

ST-LAWRENCE'S RIVER COD 36
Poached

Comforting Provençal broth, cunchy fennel and herbaceous Stimpson's clams condiment

VEAL PIECE 89

Premium sirloin of Saint-Agnes
Lamb gravy with pepper
Stuffed potatoe with local mushrooms and fresh cream

DESSERTS

SUGAR 13

Daniel's famous pie

MISO TIRAMISU 15

Mascarpone, classic savoyardi and local coffee syrup

RHUBARB 15

Candied, white chocolate namelaka and organic oat crumble

LOCAL CHEESES PLATE (2) 21

Homemade bread, condiments