

PARTAGER C'EST LA VIE

PLANCHE CHARLEVOISIENNE 39
Amalgame de cochonnailles & plaisirs locaux
pour 2

TOFU SPREAD & CRUDITÉS 12
Classique de l'apéro rapido selon les arrivages

DÉBUTER DOUCEMENT

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

CREVETTES NORDIQUES 24
Tzaziki a la courgette verte, laitue croquante
croutons

LE FETA DE BREBIS DE BAIE-ST-PAUL 14
Concombres du maraicher, glaze au miso
Sarrasin torréfié

LA TOAST D'AGNEAU DE ST-HILARION 26
braisé et effiloché, mayonnaise au romarin
Brunoise de panais et pain au levain grillé.

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.

LE DUO DU SAINT-LAURENT 39
Joue de flétan, bouillon réconfortant provençal
Fenouil croquant
Condiment de Mactres de Stimpson herbacé

MAGRET DE CANARD 46
Jus de cassis réduit
Salade de betterave tiede au thym & miel
Neige de foie gras

BONHEUR ADDITIONNEL

TIRAMISO 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

FETA DE BREBIS DE BAIE-ST-PAUL

CONCOMBRES CROQUANTS DE NOTRE MARAICHER

GLAZE AU GINGEMBRE DE ST-IRENÉE

MENTHE FRAICHE, RADIS ET GRAINES DE SARRASIN

CREVETTES NORDIQUES

HERBES FRAICHES, HUILE VERTE

CRÉMEUSE A LA COURGETTE & CROUTONS

LA TOAST D'AGNEAU DE ST-HILARION

PAIN AU LEVAIN, MAYO AU ROMARIN

BRUNOISE DE PANAIS A L'ÉRABLE

CAPPUCCINO DE LÉGUME DE SAISON

INDÉTRONABLE

ESPUMA ET CONDIMENTS APPROPRIÉS

AVOINETTO DES BELLES RÉCOLTES

RISOTTO D'AVOINE BIOLOGIQUE

TRAVAILLÉ SELON LES ARRIVAGES

LE MERVEILLEUX FLANC DE PORC BRAISÉ

PURÉE DE CAROTTE

CROQUANT DE FENOUIL LACTO-FERMENTÉ

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

GOAT FETA FROM BSP

ORGANIC CUCUMBERS FROM OUR LOCAL FARMER

MISO AND GINGER GLAZE

BUCKWHEAT

NORDIC SHRIMP

ZUCCHINIS'S TZAZIKI, CROUTONS, HERBS

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

OAT RISOTTO DES BELLES RÉCOLTES

ORGANIC OAT RISOTTO WITH SEASONAL GARNISHES

SHAVED GRANA PADANO

THE FANTASTIC PORK BELLY

LACTO-FERMENTED FENNEL

CARROT PUREE



KID 12 YEARS OLD AND UNDER 29\$

SHARING TIME

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

TOFU SPREAD 12
Classic, apero style +fresh local farmer
veggies

SMALL PLATES

SHIITAKE & MAITAKE MUSHROOM 19

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

LAMB SHANK TOAST 26
Braised and shredded, rosemary mayonnaise
parsnips chutney and grilled sourdough bread.

BAIE ST PAUL'S GOAT FETA 14
Fresh organic cucumbers, feta, miso glaze with
local ginger, buckwheat

NORDIC SHRIMP TZAZIKI 24
Zucchini tzatziki, crunchy lettuce, croutons

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 DUO 39
Halibut cheek
Comforting Provençal broth, cunchy fennel
and herbaceous Stimpson's clams condiment

DUCK BREAST 46
Sous-vide duck breast from St-Urbain
Blackcurrant juice
lukewarm beetroot salad with honey and thym
Shaved foie gras

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