

## 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  
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

TIRAMISU AU PAIN D'ÉPICE 15  
Mascarpone crémeux, cake aux épices,  
sirop de café de la brulerie d'a coté

SUCRE 13  
La fameuse tarte de Daniel

DESSERT SAISON 15  
Selon l'inspiration du moment

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 AVOINE SOUFFLÉ

### LE TARTARE DE BOEUF

AU COUTEAU, ROMARIN, HUILE AROMATISÉE

JAUNE D'OEUF RAPÉ, CROUTONS

### PAN CON TOMATE

GRILLÉ, AU LEVAIN

BEURRE A L'AIL BIO, TOMATES CERISES D'ÉTIENNE SAUMURÉES

### 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

ÉRABLE ET BIÈRE MENAUD

LÉGUMES MARAICHER

*Originally from Baie-St-Paul, chef Félix 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

PUFFED OAT

### PAN CON TOMATE

GRILLED SOURDOUGH BREAD

GARLIC AND PICKLED TOMATOES

### BEEF TARTARE

HAND CUT, ROSEMARY SAUCE

CANDIED & SHAVED EGG YOLK AND CROUTONS

### 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

MAPLE AND BEER SAUCE

VEGETABLES

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

**DESSERT OF THE DAY** 15  
Candied, white chocolate namelaka and  
organic oat crumble

**LOCAL CHEESES PLATE (2)** 21  
Homemade bread, condiments