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

PETITS PLATS

TARTARE DE BOEUF 19
bavette au couteau, jaune d'oeuf deshydraté, mayo au romarin, croûtons au levain

PÉTONCLES 26
des Iles de la Madeleine, cuits a l'unilatéral
Croustillant de chorizo bio, purée de panais

FETA DE BREBIS & COURGE MUSQUÉE 16
Feta de brebis de Baie-St-Paul,
agrodolce a la cerise de terre
Croutons de pain au levain grillé, tofu soyeux au miel.

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

PÂTES

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

STRACIATELLA DU QUÉBEC 29
Sur 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 49
bisque, morceaux de homard gaspésien décortiqué, huile infusée aux crustacés et copeaux de grana padano.

DUO DU SAINT-LAURENT 39
Joue de flétan, bouillon réconfortant provencal
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
Servi tiède

AGNEAU DE CHARLEVOIX 55
Jarret braisé au romarin, jus d'agneau réduit.
Purée de pdt et arrivage de légumes racines

BONHEUR ADDITIONNEL

TIRAMISU AU PAIN D'ÉPICE 15
Mascarponc 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

ROQUETTE A LA CAMERISE & FOIE GRAS
NEIGE DE FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE
AVOINE SOUFFLÉ
CAROTTES CROUSTILLANTES

TARTARE DE BOEUF
BAVETTE AU COUTEAU, JAUNE D'OEUF DESHYDRADTÉ
MAYO AU ROMARIN
CROUTONS AU LEVAIN

PETONCLES DES ILES DE LA MADELEINE
CUITS A L'UNILATÉRAL
PURÉE DE PANAIS
CROUSTILLANT DE CHORIZO BIO

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 BIERE MENAUD
LÉGUMES MARAICHER



FORMULE ENFANT 12 ANS ET MOINS 29$

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

FOIE GRAS AND HASKAP BERRIES ARUGULA

ORGANIC CARROTS

SHAVED FOIE GRAS

LOCAL HASKAP BERRIES

BEEF TARTARE

HAND CUT, ROSEMARY SAUCE

CANDIED & SHAVED EGG YOLK AND CROUTONS

SCALLOPS AND CHORIZO

2 PAN FRIED MAGDALEN ISLAND SCALLOPS

CRISPY ORGANIC CHORIZO

PARNSIP PURÉE

VEGETABLE CAPPUCCINO

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 raw veggies

SMALL PLATES

MAGDALEN ISLAND SCALLOPS & CHORIZO 26
Pan fried, crispy local chorizo
parsnip puree

BEEF TARTARE 19
Hand cut, rosemary sauce
candied & shaved egg yolk and sourdough croutons

GOAT FETA & BUTTERNUT SQUASH 16
Agrodolce sauce, croutons
honey silk tofu puree

SHIITAKE & MAITAKE MUSHROOM CRÈME BRULEÉ 19
Black garlic, cream, love, puffed rice and onions petals

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

KID MEAL:
HALF PASTA AND INCLUDED JUICE 19$

MAIN COURSES

BÉDARD'S FLANK STEAK 44
Chimichurri, Gabrielle Smashed Potatoes,
vegetables

LOBSTER RISOTTO 49
bisque, gaspesian lobster pieces,
crustacean-infused oil, and Grana
Padano shavings.

ST-LAWRENCE'S RIVER DUO 39
Halibut cheek
Comforting Provençal broth
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

CHARLEVOIX'S FAMOUS LAMB SHANK 55
braised, coarsed lamb reduction sauce
potatoes puree
root vegetables.

DESSERTS

SUGAR 13
Daniel's famous pie

PUMPKIN SPICE TIRAMISU 15
Mascarpone, classic savoyardi and local
coffee syrup

DESSERT OF THE DAY 15

LOCAL CHEESES PLATE (2) 21
Homemade bread, condiments