

MENU

Les Assiettes Gourmandes

Assiette végétarienne

Quinoa, pois chiche épicés, houmous, légumes, laitue et vinaigrette 13\$

Petits pâtés de viande, ketchup maison

Salade verte 14\$

Fondues panées aux fromages de la Laiterie*** et salade verte 14\$

Duo de terrines maison***, confiture et salade verte 15\$

Demi-spaghetti, sauce à la viande, cheddar fort*** et salade verte 15\$

Assiette de charcuteries ***

Tranches de saucissons (Rosette, Chorizo et petit Charlot) et de jambon petit Charlevoix de Charcuterie Charlevoisienne et pâté de foies de volaille maison, marinades, confiture, moutarde de Meaux et salade verte. 16\$

Truite des Éboulements en salade ***

Grains mélangés, truite des Éboulements en émulsion de fines herbes, légumes, laitue et vinaigrette citronnée. 16\$

Assiette de fromages de la Laiterie Charlevoix ***

Cendré des Grands Jardins, Fleurmier, Cheddar fort et 1608, salade verte 18\$

*** Produit du terroir de Charlevoix

EN EXEMPLE :

Menu table d'hôte 3 services ou à la carte

Betteraves jaunes des Jardins *** en salade	8.50\$
Fondues aux fromages de la Laiterie Charlevoix***	8.50\$
Potage du moment ou petite salade verte	5.50\$
Quinoa et légumes rôtis sauce mousseline	30\$ 16\$
Bavette de bœuf, sauce marchand de vin	38\$ 24\$
Cuisse de pintade***braisée au vinaigre de framboises	38\$ 24\$
Osso buco de veau du Beauséjour	41\$ 27\$
Filet de truite***, émulsion de fines herbes	38\$ 24\$
Croustade de rhubarbe***, glace maison	8.50\$
Tarte au sirop d'érable	8.50\$
Sorbet maison aux framboises ***	8.50\$
Fromage 1608 *** de la Laiterie	8.50\$
Thé ou café filtre	3.05\$

Les taxes et le pourboire sont en sus.