

TABLE D'HÔTE

(38,00 \$)

Mise en bouche

Entrées (1 choix)

Mijoté du jour

Roulade de volaille et de légumes, coulis de tomates fraîches

Mini César (*anchois, ail, câpres, lardons et parmesan*)

Fromage de chèvre grillé sur blinis de sarrasin, betteraves rôties en vinaigrette, salade de roquette et noix

Plats principaux (1 choix)

Caille rôtie sur sauce aux cerises de terre, sauté de légumes racines aux lardons de canard fumé

Filet de porc farci aux dattes, épinards et fromage de chèvre, réduction de cidre de glace

Crêpe aux fruits de mer (*pétoncles, crevettes, pince de homard et moules, dans une béchamel au vin blanc*)

Fondue Chinoise "A notre façon", cubes de tendre filet mignon de boeuf (75 g), lanières de porc (50 g) et de poulet (50 g)

Filet mignon de boeuf AAA (150 g), sauce mère servi avec légumes grillés et pomme de terre au four

EXTRA 10,00 \$

Desserts (1 choix)

Crêpe compote de pommes faite maison et caramel à l'érable

Languette croustillante aux trois chocolats, coulis de fruits rouges

Sorbet aux fruits des champs

Service 15% et taxes en sus, ajoutés sur la note

*Le
Passe-
Temps*

À LA CARTE

Soupes

Soupe du jour 5,75 \$

Gratinée à l'oignon 7,50 \$

Entrées

Pâté de campagne aux pistaches, fait maison et sa confiture d'oignons

9,00 \$

Salade César (*anchois, ail, câpres, lardons, parmesan*)

9,50 \$

Gratiné d'escargots et champignons à La Tomme d'Elles de Baie Saint-Paul

10,50 \$

Salade tiède d'épinards et de saumon fumé

12,50 \$

LA RACLETTE

(RACLETTE FRITZ OU GRIFFON, SERVIE POUR DEUX PERSONNES MINIMUM)

*Sous la caresse de la chaleur, la raclette amollit, rissole et dore.
La pâte chaude du fromage s'étale, fondante et blonde sur l'assiette.*

Servie avec pomme de terre, longe de porc fumée, proscuitto,
jambon et saucissons des Viandes Bio de Charlevoix,
accompagnée d'une petite salade et marinades

35,00 \$ PAR PERSONNE

AJOUTEZ 12,00 \$ AU PRIX D'UN PLAT EN SPÉCIALITÉ ET OBTENEZ UNE FORMULE COMPLÈTE
AVEC VOTRE CHOIX D'ENTRÉE ET DE DESSERT DE LA TABLE D'HÔTE

Spécialité
 **CRÊPES BRETONNES** 

SERVIES SUR FARINE DE BLÉ (SUCRÉE)
OU SARRASIN (NON SUCRÉE), DU MOULIN SEIGNEURIAL DES ÉBOULEMENTS

Jambon fromage	11,25 \$
Jambon, fromage et béchamel	12,50 \$
Œuf, jambon, fromage	13,00 \$
Crêpe pizza (<i>pepperoni Bio de Charlevoix, sauce tomate, oignons, fromage</i>) . .	13,00 \$
La végétarienne (<i>variété de légumes cuits dans une béchamel tomatée</i>)	14,75 \$
La forestière (<i>préparation de champignons, porto et fond brun maison</i>)	14,75 \$
Florentine (<i>œuf, épinards, tomate, oignon, béchamel, fêta et cheddar</i>)	16,00 \$
Complète (<i>œuf, jambon, fromage et fondue de tomates aux herbes</i>)	16,00 \$
Jambon, champignons sautés, crème au Bleu Bénédicte et noix hachées	17,50 \$
Méditerranée (<i>poulet mariné, mini roquette, tomates séchées, olives, oignons, béchamel et feta</i>)	18,00 \$
A la poitrine de canard fumé, fondue de tomates, fromage et piments grillés	18,00 \$
Crevettes flambées au pastis	20,75 \$
Aux fruits de mer (<i>pétoncles, crevettes, homard et moules</i>)	28,00 \$
Portion de sirop d'érable pur (<i>servie en accompagnement seulement</i>)	2,50 \$

AJOUTEZ 12,00 \$ AU PRIX D'UN PLAT EN SPÉCIALITÉ ET OBTENEZ UNE FORMULE COMPLÈTE
AVEC VOTRE CHOIX D'ENTRÉE ET DE DESSERT DE LA TABLE D'HÔTE

Spécialité
 **FONDUES** 

LES FONDUES VOUS SONT SERVIES DANS UN BOUILLON DE BŒUF
OU DANS UN FUMET DE POISSON POUR LA MER NATURE
ET ACCOMPAGNÉES DE POMME DE TERRE AU FOUR OU RIZ,
LÉGUMES ET QUATRE SAUCES FAITES MAISON

FONDUE DE VEAU

Fines tranches de veau (150 g)

24,00 \$

TRADITIONNELLE

Cubes de tendre filet mignon de bœuf AAA (150 g)

36,00 \$

PASSE-TEMPS « TERRE ET MER »

Cubes de tendre filet mignon de bœuf AAA (75 g), 2 pétoncles, 2 crevettes

34,00 \$

LA MER NATURE

2 pétoncles, 2 crevettes, saumon (50 g) et autre poisson (50 g)

33,00 \$

SUISSE « BON VIVANT »

Fondue de fromages de Charlevoix (*emmental, gruyère*) et Fritz (175 g)

Servie avec croûtons de pain, légumes, raisins et saucissons *Bio de Charlevoix*

23,50 \$

DESSERTS

Crêpes

Sucre et citron	4,75 \$
Nature et sirop d'érable	5,50 \$
Miel de Charlevoix et amandes grillées	7,50 \$
Caramel à l'érable	7,50 \$
Chocolat et crème glacée	7,50 \$
Compote de pommes faite maison et caramel à l'érable	7,50 \$
Chocolat banane	8,25 \$
Chocolat et amandes grillées	8,50 \$
Crêpe Nutella	8,75 \$
Crème de marron et crème glacée	9,50 \$
Miellée à la poire au pastis	10,50 \$
Crêpes Suzette au Grand Marnier (préparées en cuisine et non flambées, pour deux personnes)	20,50 \$
<i>Flambez votre crêpe à l'alcool de votre choix</i>	<i>9,00 \$</i>

Autres desserts

Sucrerie à l'érable (35 g)	3,50 \$
Coupe de crème glacée	3,50 \$
Sorbet aux fruits des champs	7,50 \$
Languette croustillante aux trois chocolats, coulis de fruits rouges	7,50 \$
Fondue au chocolat (pour deux personnes minimum), prix par personne	10,50 \$

Brevages

Jus de tomate, pommes, orange etc.	3,50 \$
Boisson gazeuse	3,50 \$
Eau naturelle Eska 500 ml	2,50 \$
Eau gazéifiée Eska 355 ml	3,75 \$
Eau gazéifiée Eska 750 ml	9,00 \$

Brevages chauds

Café filtre	1,75 \$
Thé ou Tisane	2,50 \$
Expresso	2,50 \$
Cappuccino	2,75 \$
Café au lait	3,50 \$
Chocolat chaud	3,50 \$

Service 15% et taxes en sus et ajoutés sur la note finale