

Tapas

Planche de produits d'ici!

Assortiment de charcuteries des **Viandes biologiques de Charlevoix** et son confit, assortiment de fromages de la région, craquelins et fruits secs.

Petite planche	16\$
Grande planche	26\$

Nachos à la dérive

Tortillas de maïs, anafré maison (purée de haricots, ail et huile d'olive). Rondelles de piments forts, olives, tomate, salsa et coriandre fraîche.

- Cheddar de la Laiterie Charlevoix et sa crème sûre
- Faux-mage Mozzarella et mayonnaise vegan 

Petit	11\$
Grand.....	17\$

Dumplings (6 au choix) 10\$

Petits raviolis asiatiques cuits à la vapeur accompagnés de sa sauce soya maison.

- Porc et veau
- Crevette du Saint-Laurent, mangue et coriandre
- Champignon shitaké de Charlevoix et tofu 

Fèves edamame  7\$
Grillées au four avec sauce maison (huile de sésame, vinaigre de riz, tamari, ail, gingembre frais et sirop d'érable)

Frites de polenta 
Semoule de maïs, herbes salées du bas du fleuve, graines de piments rouges et origan, accompagnées de son ketchup aux betteraves maison.

Petit cornet.....	6\$
Grand cornet	10\$

Piments Jalapeño (6) 8\$
Petits piments grillés au four, farcis au cheddar de la **Laiterie Charlevoix**, fromage à la crème, paprika fumé et bacon.

Grilled-Cheese 6\$
Pain 9 grains de la boulangerie **Pain d'Exclamation !**
Cheddar de la **Laiterie Charlevoix**

Fromage Migneron 3\$

Panini cuit-cuit 10\$
Pain de la boulangerie **Pain d'Exclamation !**
Cheddar de la **Laiterie Charlevoix**
Pesto de fleur d'ail et légumes de saison
- **Viande biologique** de Charlevoix
- Seitan fumé et mozzarella vegan 

Fromage Migneron 3\$

Méli-mélo d'olives 5\$
Bretzels et moutarde de dijon 5\$
Cocktail de croustilles 5\$

Verrine estivale 6\$
Verrine de yogourt vanille, granola des **Belles Récoltes de Charlevoix**, confiture et fruits de saison
- Option yogourt vegan 

Bières de Microbrasseries

En fût

Verre.....	5,50\$
Pinte.....	7,50\$
Envolée de bières (nos 3 fûts)	12,00\$

Boissons chaudes

Nos cafés

Espresso, Allongé, Americano.....	3,50\$
Cappuccino, Latté, Moka.....	4,25\$

Café content.....	9,50\$
Espresso, triple sec, rhum épicé, mousse de lait montée au Coureur des bois	

Café glacé.....	4,50\$
Chai latte / Matcha latte.....	4,50\$

Nos thés verts et noirs.....	3,50\$
Organic Sencha, Genmaïcha Glory, Royal Earl Grey, Lapsang Souchong	

Nos tisanes.....	3,50\$
Forbidden Fruit, Ayurvedic Immune, Berry Satisfying	

Notre Chocolat maison.....	4,50\$
Chaud ou glacé	

Cocktails

Nos classiques..... 8,00\$

Margarita, Mojito, Gin Tonic "boréal", Québec Libre, Bloody/Mary Caesar

Nos cocktails maisons..... 10,00\$

Princesse Ninja

Gin Tanqueray, Saké, sirop de griotte, amère à la cerise, jus de lime

Druide

Gin Thuya, Vermouth blanc, Chartreuse

Grand Schtroumpf

Cachaça, Malibu, Curaçao, sirop simple, jus de lime

La Sangria qui pinsonne

Cidre pétillant des **Vergers Pedneault**, Vodka, jus canneberges, fruits frais

Nos mocktails et boissons sans alcool

Le Frais et dispo..... 8,00\$

Kombucha bleuet, sirop de griotte, jus de lime, coriandre

L.P.P.M 8,00\$

Sirope de lavande, jus de pommes des **Vergers Pedneault**, eau pétillante

Limonade maison 4,25\$

Sirope de citron, eau pétillante, lime

Kombucha 5,00\$

Jus d'orange / Jus de pommes (**Vergers Pedneault**).... 3,25\$

Boissons gazeuses (Coca-cola, 7up)..... 4,25\$

Smoothies 6,00\$

Fraises/bananes ou ananas/mangues

Vins

Au verre 8,00\$ - 11,00\$

Consultez l'ardoise afin de découvrir notre sélection de vins blancs, rouges et rosés