

En-cas

MÉLI-MÉLO D'OLIVES.....	6 \$
BRETZELS.....	6 \$
Accompagnés de moutarde de dijon	
COCKTAIL DE CROUSTILLES.....	6 \$
FROMAGES DE LA RÉGION (100 g).....	12 \$
Assortiment de fromages de la région, craquelins et noix	

Tapas

FÈVES EDAMAME 	7 \$
Grillées au four avec sauce maison (huile de sésame, vinaigre de riz, tamari, ail, gingembre frais et sirop d'érable)	
PIMENTS JALAPEÑO FARCIS (6).....	8 \$
Petits piments grillés au four, farcis au cheddar de Laiterie Charlevoix, fromage à la crème, paprika fumé (avec ou sans bacon)	
DUMPLINGS (6 AU CHOIX).....	10 \$
Petits raviolis asiatiques cuits à la vapeur accompagnés de sa sauce maison	
- Porc et veau	
- Crevettes du Saint-Laurent, mangue et coriandre	
- Champignons shiitaké de Charlevoix et tofu 	
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 \$
SALADE DE RIZ D'AVOINE AU PESTO 	10 \$
Riz d'avoine des Belles Récoltes de Charlevoix, pesto maison, légumes du moment	
EGG ROLLS DE LÉGUMES AU CARI (2) 	10 \$
Rouleaux frits farcis de légumes sur un nid de salade, accompagnés d'une trempette au yogourt vegan	

Plats à partager


PLANCHE DE PRODUITS D'ICITTE !

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

Petite planche.....	18 \$
Grande planche.....	28 \$

NACHOS À LA DÉRIVE

Tortillas de maïs, anafré maison (purée de haricots, ail et huile d'olive) Rondelles de piments forts, olives, tomates, salsa et herbes fraîches.

- Cheddar de *Laiterie Charlevoix* et sa crème sûre
- Faux-mage mozzarella et mayonnaise vegan 

Petit.....	12 \$
Grand.....	18 \$

Sandwichs


GRILLED-CHEESE

Pain 9 grains de la boulangerie *Pain d'Exclamation!*

- Cheddar de *Laiterie Charlevoix*..... 6 \$
- Fromage Le Mignerons..... 9 \$

PANINI CUIT-CUIT..... 10 \$

Pain de la boulangerie *Pain d'Exclamation!* Cheddar de *Laiterie Charlevoix*, pesto et légumes de saison

- Viande biologique de Charlevoix
- Seitan fumé et mozzarella vegan 

 Plat VEGAN

Bières en fût

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

VERRE	5,50 \$
PINTE	7,50 \$
ENVOLÉE DE BIÈRES (nos 3 fûts)	13,00 \$

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	4,50 \$

NOS THÉS VERTS ET NOIRS	3,50 \$
Green Pearl, Royal Earl Grey	

NOS TISANES	3,50 \$
Camomille, Ayurvedic Immune, Hibiscus	

NOTRE CHOCOLAT MAISON	4,50 \$
Chaud ou glacé	

Vins

AU VERRE	8,00 \$ - 11,00 \$
Consultez l'ardoise ou le code QR afin de découvrir notre sélection de vins	



Cocktails et mocktails

NOS CLASSIQUES	8,00 \$
Margarita, Mojito, Gin Tonic boréal, Québec Libre, Bloody Mary/Caesar	

NOS COCKTAILS MAISON	10,00 \$
PRINCESSE NINJA	
Gin Tanqueray, Saké, sirop de griotte, amère à la cerise, jus de lime	

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

LA SANGRIA QUI PINSONNE	
Cidre pétillant des <i>Vergers Pedneault</i> , Vodka Kamouraska, jus de canneberges, fruits frais	

LE FRIDA	
Tequila, sirop de lavande, jus de pamplemousse, lime	

L'AMAND DE GIN'ette	
Gin Thuya, Amaretto Avril, amère à la cerise, lime, sirop simple et eau pétillante	

NOS MOCKTAILS	8,00 \$
LE FRAIS ET DISPO	
Kombucha pomme et amélanche de la <i>Bio Ferme des Caps</i> , sirop de griotte, lime et coriandre	

L.P.P.M	
Sirop de lavande, jus de pommes des <i>Vergers Pedneault</i> , eau pétillante, menthe	

Autres boissons sans alcool

JUS D'ORANGE	3,75 \$
JUS DE POMMES (Vergers Pedneault)	3,75 \$
EAU MINÉRALE	3,75 \$
BOISSONS GAZEUSES	3,75 \$

LIMONADE MAISON	4,25 \$
Sirop de citron, eau pétillante, lime	

KOMBUCHA KORZEN	6,00 \$
(La Bio Ferme des Caps, Charlevoix)	

SMOOTHIES	6,00 \$
Fraises/bananes ou ananas/mangues	