

En-cas

MÉLI-MÉLO D'OLIVES	6 \$
BRETZELS	6 \$
Accompagnés de moutarde de dijon	
CHIPS'N SALSA	6 \$
Bol de tortillas de maïs accompagné de salsa	
TRIOLOGIE DE CROUSTILLES	7 \$
3 différentes variétés	
PLANCHE DE FROMAGES D'ICITTE (100 g)	14 \$
Assortiment de fromages de la région, craquelins et noix	

Sandwichs

Accompagné de croustilles

GRILLED-CHEESE

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

- Cheddar de *Laiterie Charlevoix*..... 7 \$
- Fromage *Le Migneron*..... 10 \$

PANINI CUIT-CUIT

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 🌱

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, purée de haricots, piments forts, olives, tomates et herbes fraîches.

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

Petit	12 \$
Grand	18 \$
Option viande	4 \$

Nos Spécialités

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 <i>Laiterie Charlevoix</i> , fromage à la crème, paprika fumé (avec ou sans bacon)	
FRITES DE POLENTA	8 \$
Semoule de maïs, herbes salées du bas du fleuve, graines de piments rouges et origan, accompagnées de son ketchup aux betteraves maison	

DUMPLINGS (6 AU CHOIX)

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

- Porc et veau
- Crevettes du Saint-Laurent, mangue et coriandre
- Champignons shitaké de Charlevoix et tofu 🌱

POKE BOWL AU RIZ D'AVOINE 🌱

Riz d'avoine des *Belles Récoltes de Charlevoix*, légumes de saison, tofu mariné style asiatique et mayonnaise épicée vegan

TACOS « DU PASTEUR »

Deux tortillas de maïs, porc effiloché des *Viandes Biologiques de Charlevoix*, accompagnés de salsa aux ananas, chou et coriandre

LA POLENTINE

(Disponible vendredi et samedi seulement)

Frites de polenta, fromage en grains de la *fromagerie St-Fidèle*, sauce à l'érable maison et échalottes.



Plat VEGAN

Desserts

DESSERT DU MOMENT

À l'ardoise selon l'humeur du chef.

Bières en fût

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

VERRE	6,00 \$
PINTE.....	8,00 \$
ENVOLÉE DE BIÈRES (nos 3 fûts)	14,00 \$

Boissons chaudes

NOS CAFÉS

ESPRESSO, ALLONGÉ, AMERICANO	3,75 \$
CAPPUCCINO, LATTÉ, MOKA	4,25 \$

CAFÉ CONTENT.....	11,00 \$
Espresso, triple sec, rhum épicé et Coureur des bois	

CAFÉ GLACÉ.....	4,75 \$
CHAI LATTE	4,75 \$

NOS THÉS VERTS ET NOIRS

Green Pearl, Royal Earl Grey	4,00 \$
------------------------------------	---------

NOS TISANES

Camomille, Ayurvedic Immune, Hibiscus	4,00 \$
---	---------

NOTRE CHOCOLAT MAISON

Chaud ou glacé	4,75 \$
----------------------	---------

Boissons froides

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

LIMONADE MAISON.....	4,50 \$
Sirop de citron, eau pétillante, lime	

KOMBUCHA (<i>Bio-Ferme des Caps</i>)	6,00 \$
Pomme et amélanche ou Argousier	

SMOOTHIES	6,50 \$
Fraises/bananes ou ananas/mangues	

Cocktails et mocktails

NOS CLASSIQUES..... 9,00 \$

Margarita, Mojito, Québec Libre, Pina Colada, Bloody Mary/Caesar

NOS COCKTAILS MAISON..... 11,00 \$

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 *Vergers Pedneault*, Vodka, jus de canneberges, fruits frais

LE FRIDA

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

L'AMAND DE GIN'ette

Gin Thuya, Amaretto Avril, amère à la cerise, jus de lime, sirop simple et eau pétillante

LE CHARLEVOIX TURNPIKE

Gin Km12 de la *distillerie du Fjord*, sirop de canneberges et sapin, jus de citron et eau pétillante

NOS MOCKTAILS..... 8,00 \$

LE FRAIS ET DISPO

Kombucha au sureau de la *Bio Ferme des Caps*, sirop de griotte, lime et coriandre

L.P.P.M

Sirop de lavande, jus de pommes des *Vergers Pedneault*, eau pétillante, menthe

Vins

AU VERRE..... 9,00 \$ - 12,00 \$

Consultez l'ardoise ou le code QR afin de découvrir notre sélection de vins

