



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 ou de crème sûre

TRILOGIE DE CROUSTILLES 7 \$
3 variétés différentes

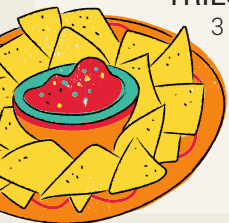


PLANCHE DE FROMAGES
D'ICITTE (100 g) 15 \$
Assortiment de fromages de la région,
craquelins et noix



SANDWICHES

Accompagnés de croustilles

GRILLED-CHEESE

Pain multi-grains de la boulangerie À *chacun son pain*

- Cheddar de la fromagerie *St-fidèle* 7 \$
- Fromage *Le Migneron* et oignons caramélisés 11 \$

PANINI CUIT-CUIT 12 \$

Pain multi-grains de la boulangerie À *chacun son pain*, cheddar
de la fromagerie *St-fidèle*, pesto maison et légumes de saison

- Viandes biologiques de Charlevoix
- Seitan fumé et faux-mage mozzarella



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 19 \$
Grande planche 29 \$

NACHOS À LA DÉRIVE

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

- Cheddar de la fromagerie *St-fidèle* et sa crème sûre
- Faux-mage mozzarella et mayonnaise vegan

Petit 12 \$
Grand 18 \$

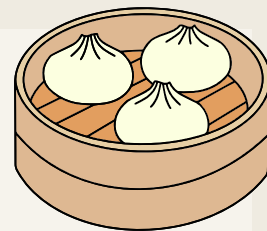
PLAT
VEGAN

NOS SPÉCIALITÉS

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 shité 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)

PIMENTS JALAPEÑO FARCIS (5) 8 \$

Petits piments grillés au four, farcis au cheddar de *Laiterie Charlevoix*, fromage à la crème, paprika fumé (avec ou sans bacon)

CURRY MAIS PAS CHICHE 12 \$

Pois chiches et patates douces. Riz basmati, pain naan maison
et chutney à la mangue.

MINI PIZZA 12 \$

(accompagné d'une salade verte vinaigrette dijon/érable)

Croûte mince, sauce à la tomate maison, brocolis, poivrons,
olives vertes, fromage de la fromagerie *St-fidèle*, chorizo
des *Viandes Biologiques de Charlevoix* ou option végété

TACOS « DU PASTEUR » 12 \$

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

- Option vegan avec protéines végétales

LA POLENTINE 12 \$

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

LA GROSSE 12 \$

Salade de roquette, légumes du moment, tofu mariné,
vinaigrette de dijon à l'érable et noix de grenoble
caramélisées.



NOS DESSERTS



GELATO 5 \$

- Chocolat
- Caramel

DESSERT DU MOMENT 6 \$

Selon l'humeur du chef.

Menu boissons

BIÈRES EN FûTS

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

VERRE.....	6,00 \$
PINTE.....	8,00 \$
Pichet.....	25,00 \$
ENVOLÉE DE BIÈRES (nos 3 fûts)	14,00 \$



CAFÉ • THÉ • CHOCOLAT

ESPRESSO, ALLONGÉ,

AMERICANO.....3,50 \$

CAPPUCCINO, LATTÉ, MOKA.....4,50 \$

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

CAFÉ GLACÉ.....4,75 \$

CAFÉ CONTENT.....11,00 \$

Espresso, triple sec, rhum épicé et Coureur des bois

NOS THÉS VERTS ET NOIRS.....4,00 \$

Green Pearl, Royal Earl Grey, English Breakfast

NOS TISANES.....4,00 \$

Camomille, Ayurvedic Immune, Hibiscus, ananas orange punch

NOTRE CHOCOLAT MAISON.....4,75 \$



BOISSONS FROIDES

JUS D'ORANGE.....3,75 \$

JUS DE POMMES (*Vergers Pedneault*).....3,75 \$

EAU MINÉRALE.....3,75 \$

BOISSONS GAZEUSES.....3,75 \$

THÉ GLACÉ MAISON.....4,50 \$

LIMONADE MAISON.....4,50 \$

Sirop de citron, eau pétillante, lime

KOMBUCHA (*Bio-Ferme des Caps*).....6,50 \$

Sureau ou argousier

SMOOTHIES.....6,50 \$

Fraises/bananes ou ananas/mangues



NOS VINS

AU VERRE.....9,00 \$ - 11,00 \$

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



NOS COCKTAILS

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

Margarita, Mojito, Québec Libre, Pina Colada,
Bloody Caesar, Amaretto Sour, Caipirinha,
Daiquiri aux fraises

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 (Rouge)

Cidre pétillant l'Amelanche des *Vergers Pedneault*, vodka,
jus de canneberges, fruits frais

LA SANGRIA QUI PINSONNE (Blanche)

Cidre l'Or de l'Isle-aux-coudres des *Vergers Pedneault*,
Triple sec, sirop de tonic, fruits frais

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*, jus de citron, sirop de
canneberges et sapin, et eau pétillante

LE 3^e LIEN

Gin Mugo de la *distillerie Mitis*, sirop du nord aux
camerises, jus de citron, émulsifiant



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

Jus de pommes des *Vergers Pedneault*, sirop bleu et
lavande, eau pétillante, menthe

LE PUNCH'SAGE!

Jus d'ananas, jus de pamplemousse, jus d'orange, grenadine,
jus de lime, sirop canneberge et sapin, eau pétillante

