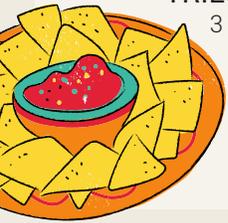




## EN-CAS

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	
TRIOLOGIE 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 .....

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 .....	20 \$
Grande planche .....	30 \$

### 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 

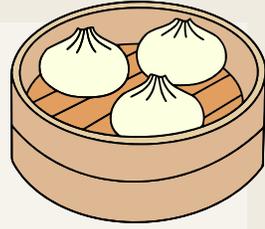
Petit .....	12 \$
Grand .....	18 \$

## NOS SPÉCIALITÉS

### 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 



### FÈVES EDAMAME .....

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



### SOUPE AUX GOURGANES .....

Gourganes de la *Ferme Edouard Tremblay*, orge, haricots et miso

### SALADE DE RIZ D'AVOINE .....

Riz d'avoine des *Belles récoltes de Charlevoix*, poivrons, concombres, canneberges et vinaigrette balsamique (avec ou sans fromage de chèvre)

### PIMENTS JALAPEÑO FARCIS (5) .....

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

### EMPANADAS STYLE ARGENTIN .....

Farci de bœuf, fromage mozzarella et olives vertes. Servi avec sauce Chimichurri



### CURRY MAIS PAS CHICHE .....

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

### MINI PIZZA .....

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 » .....

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

- Option vegan avec protéines végétales 



### LA POLENTINE .....

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

## NOS DESSERTS



### DESSERT DU MOMENT .....

Selon l'humeur du chef.

### CRÈME GLACÉE .....

Informez-vous sur les parfums disponibles. Option vegan 



# 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 ( <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> ) .....	6,50 \$
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, Tequila Sunrise,  
Bloody Caesar, Amaretto Sour

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

### POMME UP DE JACK

Whisky Jack Daniel's, jus de pomme des *Vergers Pedneault*,  
jus de citron, sirop d'érable, gingembre

### 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<sup>e</sup> 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 bleuets 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

