



EN-CAS

MÉLI-MÉLO D'OLIVES 7 \$

CROUSTILLES

Bol 5 \$

Trilogie 7 \$

BRETZELS

Accompagnés d'une trempette dijon et érable 6 \$



CHIPS'N SALSA 7 \$

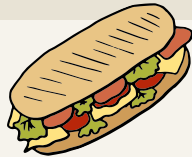
Tortillas de maïs accompagnées de salsa ou de crème sûre

PLANCHE DE FROMAGES D'ICITTE (125 g) 16 \$

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

- Jambonneau des *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 pâté, sélection de fromages de la région, craquelins, noix 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. Accompagnés de salsa.

- Cheddar de la fromagerie *St-fidèle* et crème sûre

- Faux-mage mozzarella et mayonnaise vegan 

Petit 13 \$

Grand 19 \$

NOS DESSERTS



..... 6 \$

- Selon l'humeur du chef!

- Crème glacée *Coaticook* (plusieurs saveurs disponibles)

TAPAS

FÈVES EDAMAME  8 \$

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)

SALADE DE RIZ D'AVOINE 8 \$

Riz d'avoine des Belles Récoltes de Charlevoix, poivrons, concombres, canneberges et vinaigrette balsamique

- Fromage de chèvre

- Fromage feta vegan 

FALAFELS AUX BETTERAVES (4)  9 \$

Boulettes de pois chiches, betteraves grillées et épices, accompagnés d'une sauce sésame.

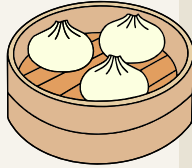
DUMPLINGS (6 AU CHOIX) 10 \$

Petits raviolis cuits à la vapeur et sa sauce maison

- Porc et veau

- Crevettes du Saint-Laurent, mangue et coriandre

- Champignons shité de Charlevoix et tofu 



SPÉCIALITÉS



TACOS « DU PASTEUR » (2) 12 \$

Tortillas de maïs, salsa aux ananas, chou rouge et coriandre

- Filet de porc des *Viandes Biologiques de Charlevoix*

- Vegan avec protéines végétales 

LA GROSSE  12 \$

Salade de roquette, légumes du moment, fruits de saison, vinaigrette de dijon à l'érable et noix de grenoble caramélisés

BANH MI 13 \$

Sous-marin garni de légumes frais et marinés, mayonnaise épicée

- Poulet des *Viandes biologiques de Charlevoix*

- Tofu mariné 

MINI PIZZA 13 \$

Croûte mince, sauce à la tomate, fromage mozzarella

- Végétarienne : brocolis, olives vertes, poivrons et champignons

- Carnivore : bacon et chorizo des *Viandes Biologiques de Charlevoix*

LA POLENTINE 13 \$

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

EMPANADA STYLE ARGENTIN 13 \$

Farci de bœuf, fromage mozzarella et olives vertes, servi avec crudités et sauce chimichurri



PLAT
VEGAN

Menu boissons

BIÈRES EN FûTS

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

VERRE.....	6,00 \$
PINTE.....	8,50 \$
Plchet.....	25,00 \$



CAFÉ • THÉ • CHOCOLAT

ESPRESSO, ALLONGÉ,

AMERICANO..... 3,50 \$

CAPPUCCINO, LATTÉ, MOKA..... 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 \$

CHAÏ LATTE..... 4,75 \$

BOISSONS FROIDES

JUS..... 3,75 \$

(pommes des Vergers Pedneault, orange, ananas)

EAU MINÉRALE..... 3,75 \$

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

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

Sirop de citron, eau pétillante, lime

KOMBUCHA (Bio-Ferme des Caps)..... 6,75 \$

Sureau ou argousier

SMOOTHIES..... 6,75 \$

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..... 9,50 \$

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

ALERTE À MALI-BLEU

Cachaça, Malibu, Curaçao, sirop simple, jus d'ananas

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

LE WHISKY-KY

Whisky Franklin Origine 67/33, jus de pomme des Vergers Pedneault, jus de citron, sirop d'érable, gingembre

L'AMAND DE GIN'ETTE

Gin Canopée, 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 et émulsifiant



NOS MOCKTAILS..... 8,50 \$

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

