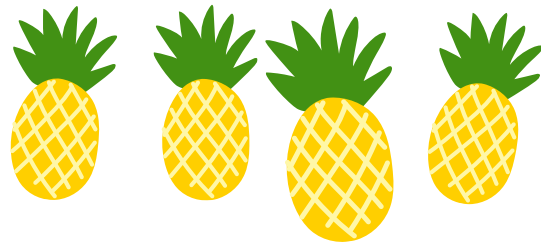


MENU

Les Pinsons des rives



EN-CAS

MÉLI-MÉLO D'OLIVES 8 \$

CROUSTILLES

Bol 6 \$

Trilogie 8 \$

CHIPS'N SALSA 8 \$

Tortillas de maïs accompagnés de salsa ou de crème sûre

PLANCHE DE FROMAGES D'ICITTE 16 \$

Assortiment de fromages de la région, craquelins et noix

TAPAS

FÈVES EDAMAME 9 \$

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

PIMENTS JALAPEÑO FARCIS (5) 9 \$

Petits piments grillés au four, farcis au cheddar de *Laiterie Charlevoix*, fromage à la crème, paprika fumé et bacon

PATATAS BRAVAS 9 \$

Pommes de terre en cubes cuites au four, ketchup aux betteraves maison et aioli

BOULETTES THAÏ CARI-COCO 11 \$

Boulettes de dinde, sauce cari rouge et coco, servies sur lit de riz basmati

EMPANADA STYLE ARGENTIN 11 \$

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

DUMPLINGS (6 au choix) 11 \$

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

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

DESSERT

Gâteau aux carottes fait maison 6 \$

Crème glacée *Coaticook* 6 \$

• vanille • chocolat • pistache

SANDWICHES (Accompagnés de croustilles)

GRILLED-CHEESE

Pain multigrains de la boulangerie À *chacun son pain*

• Cheddar de la fromagerie *St-Fidèle* 8 \$

• Fromage *Le Migneron* et oignons caramélisés 12 \$

PANINI CUIT-CUIT 13 \$

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

• Jambonneau des *Viandes biologiques de Charlevoix*

• Seitan fumé et faux-mage mozzarella

BANH MI 13 \$

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

• Poulet des *Viandes biologiques de Charlevoix*

• Tofu mariné

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 \$

SPÉCIALITÉS

LA GROSSE 13 \$

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

CURRY MAIS PAS CHICHE 13 \$

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

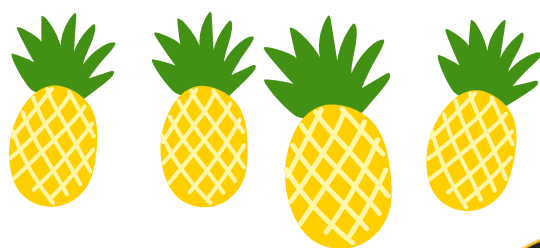
MINI PIZZA 13 \$

Croûte mince, sauce à la tomate, fromage mozzarella et poivrons

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

• Végétarienne : brocolis, olives vertes et champignons

PLAT
VEGAN



MENU

Boissons



BIÈRES EN FûTS

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

VERRE	6,25 \$
PINTE	8,70 \$
PICHET	25,00 \$

CAFÉ • THÉ • CHOCOLAT

ESPRESSO	3,50 \$
ALLONGÉ	3,50 \$
AMERICANO	3,50 \$
LATTÉ	4,85 \$
CAPPUCINO	4,85 \$
MOKA	4,85 \$
CAFÉ GLACÉ	4,85 \$
CHOCOLAT CHAUD MAISON	4,85 \$
CHAÏ LATTE	4,85 \$
THÉS	4,25 \$
Green Pearl, Royal Earl Grey, English Breakfast	
TISANES	4,25 \$
Camomille, Ayurvedic Immune, Hibiscus, Ananas orange Punch	

BOISSONS FROIDES

JUS	3,75 \$
Pommes (Vergers Pedneault), orange, ananas	
EAU PERRIER	3,75 \$
BOISSONS GAZEUSES	3,75 \$
LIMONADE MAISON	4,75 \$
KOMBUCHA	6,95 \$
Sureau ou argousier de la Bio-Ferme des Caps	
SMOOTHIES	6,95 \$
Fraises et bananes • Ananas et mangues	

NOS VINS

Au verre 9,50 \$ - 11,00 \$
Consultez l'ardoise ou le CODE QR
afin de découvrir notre sélection
de vins.



COCKTAILS

LES CLASSIQUES 9,55 \$
Margarita • Mojito • Quebec Libre • Bloody Caesar •
Amaretto Sour

NOS COCKTAILS MAISON 11,30 \$

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

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

JC Especial

Whisky Québécois Origine, liqueur d'orange de la distillerie
des 3 lacs, sirop d'érable, bitter à l'orange, romarin

L'amand de GIN'ette

Gin Canopée, Amaretto Avril, amère à la cerise, sirop simple,
jus de lime 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

Aperitivo Spritz

Apéritif Menaud, cidre L'Or de l'Isle des Vergers Pedneault,
sirop de tonic, orange, eau pétillante

MOCKTAILS 9,00 \$

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 bleuet et
lavande, eau pétillante, menthe

Le Punch'Sage!

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

L'Amarable

Amaretto sans alcool, sirop d'érable, jus de canneberges,
jus de citron, émulsifiant