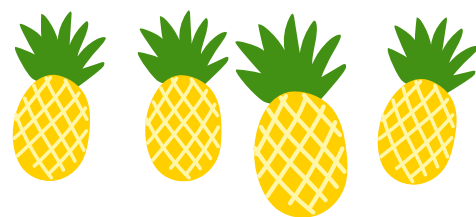


MENU

Les Pinsons des rives



L'heure de

l'Apéro

CROUSTILLES

Bol	6 \$
Trilogie	8 \$

MÉLI-MÉLO D'OLIVES 8 \$

CHIPS'N SALSA 8 \$

Tortillas de maïs. Salsa ou crème sûre

PLANCHE DE FROMAGES D'ICITTE 16 \$

Assortiment de fromages de la région, craquelins et noix

GRILLED-CHEESE CHARLEVOISIENS (Accompagnés de croustilles)

• Classique au cheddar de la fromagerie St-Fidèle.....	8 \$
• Oignons caramélisés et fromage Migneron	12 \$
• Pesto et Fleurmier de Laiterie Charlevoix	12 \$

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 \$

Cuisine inspiration

Voyage

PIMENTS JALAPEÑO FARCIS (5) 9 \$

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

PATATAS BRAVAS 9 \$

Pommes de terre en cubes cuites au four, ketchup aux betteraves maison, sauce paprika et ail

SOUPE AUX GOURGANES 9 \$

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

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 et tofu 

EMPANADA STYLE ARGENTIN 12 \$

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

AILES DE POULET À LA CORÉENNE (5) 12 \$

Ailes de poulet des *Viandes biologiques de Charlevoix*. Sauce gochujang, crudités

POULET AU BEURRE 13 \$

Hauts de cuisse de poulet des *Viandes biologiques de Charlevoix*, sauce au beurre *St-Fidèle*, riz basmati

CURRY MAIS PAS CHICHE 13 \$

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

MINI PIZZA LA QUÉBÉCOISE 13 \$

Croûte mince, sauce tomate, champignons, bacon, poivrons et fromage mozzarella

Plats à

Partager

FÈVES EDAMAME 9 \$

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

NACHOS À LA DÉRIVE

Tortillas de maïs, purée de haricots, piments forts, olives et tomates. Accompagnés de salsa.

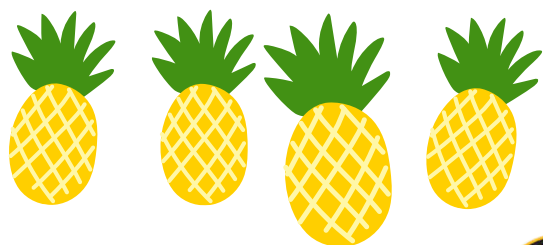
- Cheddar de la fromagerie *St-Fidèle* et crème sûre
- Faux-mage mozzarella et mayonnaise vegan 

Petit	13 \$
Grand	20 \$

Bec

Sucré

Gâteau aux carottes fait maison..... 7 \$



MENU

Boissons



BIÈRES EN FûTS

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX



VERRE	6,50 \$
PINTE	8,70 \$
PICHET	25,00 \$

CAFÉ • THÉ • CHOCOLAT

ESPRESSO / ALLONGÉ / AMERICANO	3,50 \$
MACCHIATO	4,25 \$
LATTÉ / CAPPUCINO	4,95 \$
CAFÉ GLACÉ	4,95 \$
MOKA	5,25 \$

CHOCOLAT CHAUD MAISON	4,95 \$
CHAÏ LATTE	4,95 \$

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 / THÉ GLACÉ	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 le **CODE QR** afin de découvrir notre sélection de vins.



COCKTAILS

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

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

L'amand de GIN'ette

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

Le Charlevoix Turnpike

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

Le Pirate des rives

Whisky *Origine 67/33*, rhum *Chic-Choc*, jus de citron, jus de pommes des Vergers Pedneault, gingembre

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 bleuets 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

L'Amarable

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