LA CARTE

AVEC CHAQUE COMMANDE, LA MISE EN BOUCHE DU JOUR EST OFFERTE

DIFFICILE DE CHOISIR? POURQUOI PAS 2 ENTRÉES!

RENOUVELLEMENT DE CORBEILLE DE PAIN 4.50

LES ENTRÉES

Potage du jour 12

La Soupe aux gourganes traditionnelle 13
La recette de Grand-mère « La Grise »

Le Gravlax de Saumon maison 22
Sauce à l'aneth, agrumes & verdure

Le Ragoût de Champignons sauvages 22
Champignons de notre sous-bois sur pain grillé (en saison)

La Fricassée de Pieuvre 25
À la façon du chef, chorizo

Le Petit Pâté croche au Bison 24
Viande de bison, patate douce & Ketchup aux fruits maison

Le Trio de St-Jacques des Îles 28
Pétoncles St-Jacques des Îles de la Madeleine, façon du chef

Le Carpacio de Boeuf 25
Verdure & Parmesan

DE LA MER

La Tourte de Poissons et fruits de mer 39
La recette du Cap'taine Desbiens

L'Arrivage du pêcheur 43
Assiette de Poissons selon l'arrivage

La Brochette de la mer 39
3 Crevettes & 3 Pétoncles sauce aux arômes de Whiskey

DE LA TERRE

Le Contrefilet de Boeuf du Québec 59
Sauce Poivrade

La Bavette de Cerf Prix du marché
Demi glace au Sirop de Bouleau du Québec

Le Carré d'Agneau 57
Sauce aux Pêches

DU JARDIN À LA BASSE COUR

La Salade de chèvre chaud Entrée : 22 | Plat : 38
Vinaigrette aux framboises

Pâtes végétariennes du moment 37

La Platée de Légumes, pignons et tofu grillé 37

La Salade de Canard bio aux agrumes 41

La Salade de Poulet Bio aux agrumes 39

SUCRÉ ? OU SALÉ ? OU LES DEUX ?

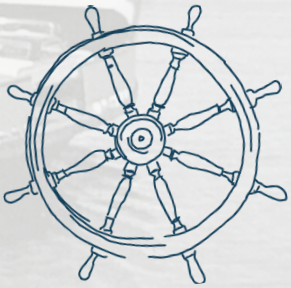
L'Escale Entrée : 22 | Plat : 39
Dégustation de fromages charlevoisiens, saucissons des viandes biologiques de Charlevoix, confits, petite salade, pain

Planche de desserts 20
Assortiment de desserts faits maison et petits fruits

Dessert du jour 14

RESTAURANT

La Marjolaine



René Beauchamp