

## PARTAGE

### **BURRATINA**

Selon l'arrivage et les produits de saison

### **PLANCHE CHARLEVOISIENNE**

Amalgame de cochonnailles & plaisirs  
locaux

## ENTRÉES

### **MOSAÏQUE DE POIREAUX**

#### **CITRONNÉE**

Nori, citron, crémeuse au wasabi

### **FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS**

#### **SAUVAGES**

Ail noir bio, crème, amour.

### **ENTRÉE DU MOMENT**

Selon les inspirations de Felix

### **CARPACCIO DE VEAU DE ST-AGNÈS**

Tranché finement, huile citronnée au piment  
Gorria, câpres, basilic, copeaux de 1608  
*La Ferme Jean-Robert Audet*

### **GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER**

arômes du gin Menaud, julienne concombre au  
poivre des dunes, yogourt au carvi.  
*Pisciculture Charlevoix*

## DESSERTS

### **CRÈME BRULÉE**

Aromatisée selon l'inspiration

### **SUCRE**

La fameuse tarte de Daniel

### **FRAISES**

De serre de BSP, crème montée au mascarpone,  
croûtons, sirop de mélisse citronnée

### **CHOCOLAT NOIR**

Mousse, crumble de cacao, copeaux

### **FROMAGES RÉGIONAUX (2)**

Pain maison, condiments.

## PLATS PRINCIPAUX

29 **BAVETTE DE BOEUF À BÉDARD** 36  
Chimichurri maison, gratin dauphinois, légumes

34 **FLANC DE PORC BRAISÉ À L'ÉRABLE & MILKSTOUT DE BSP** 32  
Éclats de PDT Gabrielles, légumes racines, purée  
*Microbrasserie Charlevoix*

14 **JARRET D'AGNEAU BRAISÉ ROMARIN** 46  
Jus de viande, écrasé de PDT Yukon Gold, légumes  
de saison.  
*Le Véritable Agneau! IGP*

P.M. **PÉTONCLES DES ÎLES, RISOTTO** 43  
Poêlés au safran, risotto crémeux à la bisque de  
homard & copeaux de Grana Padano

22 **RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES** 28  
beurre noisette à la sauge, épinards,  
copeaux de 1608  
*Al Dente*

18 **CAROTTES NANTAISES** 30  
Confites & glacées, purée de carotte,  
crumble de tofu épicé, orgetto

12 **LA PIÈCE DE VEAU DU PRODUCTEUR** P.M.  
Signature, grillée, fondue aux  
champignons sauvages, ail noir,  
accompagnements du jour  
*Ferme Jean-Robert Audet*

13

19

# FORMULE 4 SERVICES

## 69\$

### MOSAÏQUE DE POIREAUX CITRONNÉE

Crémeuse au wasabi, nori, lentilles beluga germées.

### CARPACCIO DE VEAU DE ST-AGNÈS

Huile citronnée au piment Gorria, câpres, jaune d'oeuf confit, roquette  
tomates, copeaux de 1608

### GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER BORÉAL

aux arômes du gin Menaud, julienne de concombre au poivre des  
dunes, yogourt au carvi sauvage



### CAPPUCCINO DE LÉGUMES SAISONNIERS

Condiments



### BAJOUE DE FLÉTAN D'ATLANTIQUE

Beurre blanc au saké, miso, bok choy bio, purée  
polenta au bacon de mer

### BAVETTE DE BOEUF A BÉDARD

Chimichurri au couteau, dauphinoises et légumes.

### FLANC DE PORC BRAISÉ À L'ÉRABLE &

### MILKSTOUT DE BSP

Éclats de PDT Gabrielle, légumes racines, purée

### CAROTTES NANTAISES

Confites & glacée, purée de carottes, crumble de tofu épicé, orgetto aux herbes



### DESSERTS DU MOMENT

### ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX (+6)

## TO SHARE

**CHARLEVOIX'S BOARD** 34  
Chorizos, paté and local goodies...

**BURRATINA** MP.  
Seasonal arrivals

## STARTERS

**CITRUS LEEK MOSAIC** 14  
Creamy wasabi & orange zest

**WILD MUSHROOM PUFF** 15  
Garlic, pasty, cream and love.

**APPETIZER OF THE MOMENT** M.P.  
Chef's inspiration

**ARCTIC CHAR GRAVLAX** 18  
Menaud Gin flavored, caraway yogurt,  
cucumbers with nordic alder pepper.

**LOCAL VEAL CARPACCIO** 22  
*Spicy lemon olive oil, tomatoes, argula and 16o8  
cheese*  
*Jean-Robert Audet Farm*

## DESSERTS

**SUGAR** 12.00  
*Daniel's famous pie*

**CREME BRULÉE** 12.00

**STRAWBERRIES** 13.00  
*from BSP, cake croûtons, mascarpone cream and  
lemon balm*

**CHOCOLATE** 13.00  
*Mousse, cacao crumble, chocolate garnishes*

**LOCAL CHEESES PLATE (2)** 19.00  
Homemade bread, condiments

## MAIN COURSES

**BÉDARD'S FLANK STEAK** 36  
Chimichurri, dauphinoises potatoes, vegetables

**BRAISED ROSEMARY LAMB SHANK** 46  
Meat juice, Yukon Gold purée, veggies.  
*Le Véritable Agneau! IGP*

**MAPLE GLAZED PORK BELLY** 32  
BSP Milkstout & maple glazed  
Smashed Potatoes, Puree, veggies

**MAGDALEN ISLAND SCALLOPS** 43  
**RISOTTO**

Pan-fried with saffron, creamy risotto with  
bisque & grana padano

**WILD MUSHROOMS RAVIOLIS** 28  
Ricotta, herb brown butter, sage and  
spinach, 16o8 topping  
*Al Dente*

**NANTES CARROTS VARIATION** 30  
Candied & glazed, carrot puree, spicy tofu crumble,  
orgetto

**VEAL'S PRODUCER CHOICE** MP.  
Signature grilled veal piece  
Mushroom sauce, veggies, side of the  
day  
*Ferme Jean-Robert Audet*

# 4 COURSES OPTION

## 69\$

### CITRUS LEEK MOSAIC

Creamy wasabi & orange zest

### ARCTIC CHAR GRAVLAX

Boreal flavored, cucumber pickled with green alder, caraway  
yogourt.

### LOCAL VEAL CARPACCIO

Spicy lemon olive oil with tomatoes argula and 16o8



### SEASONAL VEGETABLE CAPPUCCINO



### ATLANTIC HALIBUT CHEEK

Provençal style, seaweed flavored polenta, veggies

### MAPLE GLAZED PORK BELLY

BSP Milkstout, Smashed Potatoes, Puree, veggies

### BÉDARD'S BEEF FLANK

Chimichurri, dauphinoises & veggies

### NANTES CARROTS VARIATION

Candied & glazed, carrot puree, spicy tofu crumble, orgetto



### DESSERTS SELECTION

OR

LOCAL CHEESES (2) +6\$