



## ***NOS ENTRÉES***

<b>Potage du Barry</b>	<b>5</b>
<b>Salade d'épinards et pommes, yogourt, canneberges et tournesol</b>	<b>8</b>
<b>Terrine de campagne maison, cornichons maison</b>	<b>9</b>
<b>Rillettes de canard aux agrumes, échalotes au cidre, pain grillé</b>	<b>10</b>
<b>Foies et rognons de lapins, maitakes poêlées à la bière et moutarde</b>	<b>11</b>
<b>Tartare de magret de canard, noix et fruits séchés</b>	<b>12</b>
<b>Huîtres (6) "South lake", Î.P.E.</b>	<b>- 13</b>
<b>Chevreau de Kamouraska mariné, tabouleh de quinoa</b>	<b>13</b>
<b>Assiette de fromages fins du Québec</b>	<b>14</b>
<b>Assiette de charcuteries biologiques de Charlevoix et maison</b>	<b>14</b>

## ***NOS PLATS***

<b>Salade de poulet grillé, carottes, poivrons, concombres, niçoise</b>	<b>14</b>
<b>Sauté de king eringi et épinards, polenta aux herbes et sauce vierge</b>	<b>17</b>
<b>Pavé de doré poêlé, pleurotes, sauce aux moules des Îles, pilaf de riz sauvage</b>	<b>18</b>
<b>Confit de canard, salade de bok choy et carottes, réduction de vin rouge</b>	<b>18</b>
<b>Surlonge de porc grillée, écrasé de pdt, carottes rôties, oignons et lardons à la Carminée</b>	<b>20</b>
<b>Cuisse de lapin de Stanstead aux pruneaux, courge spaghetti et topinambours rôtis</b>	<b>21</b>

**Le Bistro Olivieri est fier de travailler avec les artisans d'ici  
et de promouvoir la qualité de leurs produits ainsi que leur savoir-faire.**