

Nos Planches

	Pour deux	Pour quatre
St-Mathieu : Terrine de porc miel et dijon, mousse de pâté de foie de pintade, rillettes au canard et saucissons de la Boucherie St-Mathieu accompagnés d'oignons caramélisés, croutons et baguette	25,00	42,00
L'Isle-aux-Grues : Fromages Le Riopelle, La Bête à Séguin, Le Canotier et Le Houblonneux accompagnés de compote de figues, croutons et baguette**	33,00	50,00
St-Laurent : Saumon, esturgeon, pétoncles, crevettes et moules; le tout fumé ici même et accompagné de crème sûre à la Pur Vodka, estragon et zeste d'orange, câpres et échalote française**	36,00	53,00

Entrées

Velouté du moment	5,00
Planchette St-Mathieu	10,00
Crevettes croustillantes au tempura et mayonnaise chipotle	11,00
Fondue au fromage du Québec maison sur compote de figues et réduction balsamique	12,00
Calmars croustillants et sauce à la Pur Vodka, estragon et zeste d'orange	14,00
Rouleau impérial asiatique au canard confit, mayonnaise hoisin et salade de concombre au sésame	15,00
Assiette de saumon fumé maison, mousseline de ciboulette, sirop d'argousier et croutons à l'huile d'olive**	16,00
Salade de homard, mangues concombres et curry sur quinoa et aragula**	17,00
Création de la Chef	PM

Les Tartares**

	Entrée	Plat
Saumon Classique	12,00	23,00
Deux saumons et guacamole maison	14,00	25,00
Thon classique	14,00	25,00
Thon à l'ananas, Pur Vodka, estragon et zeste d'orange	15,00	26,00
Bœuf classique	11,00	22,00
Bœuf à l'italienne : saucissons, parmesan, noix de pin, basilic et balsamique	13,00	24,00
Canard classique	14,00	25,00
Canard et ciboulette à l'huile de truffe	15,00	26,00
Cerf classique	16,00	27,00
Cerf aux pommes, noisettes et fromage de l'Isle Le Houblonneux	17,00	28,00
Pour nos futures mamans : Tartare de crevettes blanches, crabe, concombre, aneth, crème sure et mayonnaise Hellman's	15,00	26,00

Poké Bowl**

Changez votre tartare en Poké Bowl + 3,50

Poké Bowl Végétarien : riz, tofu, carottes, chou rouge, concombres, mangues, tomates cerises, avocat, yet ca mein, mayonnaise asiatique 23,00

Poké Bowl de tataki de thon : Riz, carottes, chou rouge, concombre, mangues, tomates cerises, avocat, yet ca mein et mayonnaise asiatique 26,00

Sur le Grill

(Servi avec frites et salade)

Bavette de bœuf Angus 1855 (7 oz)	29,00
Contre-filet de bœuf AAA (8 oz)	38,00
Filet mignon de bœuf AAA (7 oz)	41,00
Faux-filet AAA vieilli 60 jours (12 oz)	45,00
Sauce au choix :	
- Classique au vin rouge	
- Café corsé	
- Bière rousse La Vache Folle de Charlevoix	
- Fromage de l'Isle-aux-Grues	
*Informez-vous à votre serveurur pour une sauce sans gluten	
Remplacez votre salade verte par notre salade César maison	+ 3.50
Champignon portobello sur votre grillade	+ 5,00

Notre coin Végé**

	Entrée	Plat
Salade fraiche au quinoa (légumineuses, fruits, tofu, noisettes)	8,00	16,00
Pennes au tofu, légumes grillés et sauce aux poivrons *Option risotto (+ 5,00)		20,00
Général Tao au tofu et aux légumes		22,00

Nos Pâtes

Linguines au poulet, épinards et fromage de chèvre des neiges, sauce rosée aux poivrons grillés	23,00
Raviolis au bœuf braisé, champignons portobello, lardons et sauce crème à l'huile de truffe	26,00
Risotto au homard et maïs flambé au cognac et bisque de homard**	33,00

Nos Viandes

Général Tao au poulet et aux légumes	23,00
Côte de porc des Élevages Bonneau coupe Hôtel et légèrement fumée au bois d'érable, sauce crémeuse à la moutarde de dijon et au Sortilège sur purée de courge butternut et légumes de saison poêlés**	30,00
Joue de bœuf cuisson lente et sauce corsée au café sur purée de céleri-rave et légumes de saison poêlés	31,00
Parmentier de boudin maison, pommes caramélisées et purée de pommes de terre aligot au fromage Le Canotier de l'Isle-aux-grues et légumes de saison poêlés**	33,00

Poissons et Fruits de Mer

Casserole de moules à la saveur du moment**	18,00
Sauté de crevettes et légumes au curry et lait de coco**	22,00
Pavé de saumon poêlé, sauce au safran sur salade tiédie d'orzo, légumineuses, roquette et fines herbes	26,00
Crevettes papillons en croute d'estragon, lime et ail sur riz au jasmin et légumes de saison poêlés	26,00

Notre coin Buger

Sandwich au smoked-meat de l'Élevage Bonneau, moutarde à l'érable et cornichon frit, frites et salade	18,00
Burger MR 2.0 : Boulette de bœuf, bacon, rondelle d'oignons, fromage Le Houblonneux, mayonnaise chipotle, tomates et laitue	18,00
Burger La Truffe à Séguin : Boulette de bœuf, portobellos sautés, fromage La Bête à Séguin, mayonnaise à l'huile de truffes et roquette	19,00

Notre coin Casse-Croûte

	Une pièce	Deux pièces
Côte levée fumée maison et sauce BBQ à La Vache Folle de Charlevoix, frites et salade**	17,00	22,00
Fish and Chips de morue maison, sauce tartare à l'estragon, frites et salade	19,00	22,00
Tacos au poulet grillé, salsa, guacamole maison, cheddar, tomates et laitue	3 / 15,00	4 / 18,00
Remplacez vos frites par une poutine sauce classique ou sauce BBQ + 5,00		

Nos Poutines

	Petite	Grande
Poutine classique (sauce au choix, voir section Sur le Grill)	9,00	14,00
Poutine à la joue de bœuf et sauce au café	13,00	18,00
Poutine au smoked meat de l'Élevage Bonneau et sauce à la bière rousse La Vache Folle de Charlevoix	13,00	18,00
Poutine aux crevettes blanches, maïs et sauce fromagère de l'Isle-aux-Grues	14,00	19,00

Salade César Repas**

Salade César Régulière	15,00
Au poulet tempura	18,00
Aux crevettes sautées	17,00

Menu Enfants

12,00\$ (inclut potage et crème glacée) *Choix d'accompagnement : frites, salade ou riz

Poutine classique, sauce brune

Pâtes et sauce rosée maison

Fish and chips maison*

Pépites de poulet*

Steak haché de bœuf, sauce brune*
