

La Marmite fumante *From our soup kettle*

Soupe à l'oignon gratinée à la bière forte de Charlevoix <i>Regional onion soup and strong Charlevoix beer, gratinée</i>	7\$ **
Le potage du moment <i>Our soup of the day</i>	4\$
Chaudrée de palourdes <i>Clam chowder</i>	6.50 \$

La Sandwicherie *The sandwich counter*

Le traditionnel club au poulet mariné au pesto, salade ou frites <i>Traditional club sandwich with pesto marinated chicken, choice of mixed greens or french fries</i>	14\$*
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Servi sur pain baguette *Served on a french baguette*

Crevettes roses, homard, poivrons et mayonnaise aux herbes et citron <i>Small shrimps and lobster, bell pepper mayonnaise with herbs and lemon</i>	18\$ **
Calabrese, prosciutto, copeaux de parmesan, tomates fraîches et basilic <i>Calabrese salami, prosciutto, parmesan slices fresh tomatoes and basil</i>	13\$
Saumon fumé, oignons rouges, roquette, citron et huile d'olive <i>Smoked salmon, red onions and arugula lemon and olive oil</i>	15\$

Sur pain aux céréales grillées *Served on grilled cereal bread*

Crabe des neiges, oignons rouges, câpres, ciboulette, aneth, citron et huile d'olive <i>Snow Crab, red onions, capers, chives lemon and olive oil</i>	16\$ **
Dinde fumée, brie, poire, laitue, mayonnaise et poivre du moulin <i>Smoked turkey, french brie pear and lettuce mayonnaise and ground pepper</i>	12\$ *

Les sandwichs sont servis sur une planche de bois et accompagnés d'une salade.
All our sandwiches are served on wood planks and served with a mixed salad.

* Produit du Québec *Quebec product*

** Nous privilégions l'achat local en saison *We support local buying when in season*

La mer en vedette *Our ocean specials*

Moules méditerranéennes et frites allumettes <i>Mediterranean mussels and match style fries</i>	15\$ *
Escalope de saumon poêlée et enrobée d'épices, sauce à l'orange et baies du pays <i>Seared salmon filets, crusted in spices Orange sauce et country style peppercorn</i>	18\$
Filet de morue rôti façon gaspésienne <i>Cod filet, Gaspé style</i>	16\$ **
Les traditionnels fish and chips préparés par nos soins <i>Traditional homemade fish and chips</i>	14\$ **
Brochette de crevettes marinées, sauce gingembre et soya <i>Marinated shrimp brochette, ginger and soy sauce</i>	25\$
Pétoncles saisis, coulis de poivrons grillés à l'origan <i>Sea scallops with grilled bell pepper sauce and oregano</i>	24\$ **
La prise du jour (tarif varie selon le prise) <i>The markets' fish of the day (priced accordingly)</i>	
Le homard selon l'arrivage, beurre blanc citronné <i>Whole lobster, lemon butter</i>	39\$ **

Les pâtes en folie *Pasta pleasures*

Linguini Gigi au prosciutto, champignons, échalotes, vin blanc , sauce rosé <i>Linguini Gigi, prosciutto, mushrooms, shallots white wine, rosé sauce</i>	15\$
Ravioli au chèvre frais et sa sauce au pesto <i>Goat cheese ravioli and pesto sauce</i>	17\$

* Produit du Québec *Quebec product*

** Nous privilégions l'achat local en saison *We support local buying when in season*

Les succulentes grillades *Our succulent grill*

Blanc de volaille rôti, sauce moutardine et miel <i>Chicken breast, mustard and honey sauce</i>	18\$ *
Filet de bœuf, poivre chaud et cognac <i>Beef filet, served with warm peppercorn and cognac</i>	28\$
Entrecôte de bœuf, poêlée de champignons de Paris et sauvages <i>Grilled sirloin, sautéed Paris and wild mushrooms</i>	23\$
La pièce de gibier <i>Our selection of grilled wild game</i>	20\$
Côte de porcelet aux petits fruits et porto <i>Baby pork chops served with a sweet berry sauce and port</i>	17\$ *
Cuisse de canard confite, asperges et son panaché de salade <i>Leg of duck, confit style, asparagus and a mix of greens</i>	16\$ *

Les plaisirs sucrés *On the sweet side*

Fraises fraîches agrémentées de liqueur au citron <i>Fresh strawberries, lightly flavoured with a lemon liquor</i>	6\$ **
Gâteau au fromage style New-York <i>New York style cheese cake</i>	7\$
Gâteau maison, sa glace vanille et son coulis de caramel chaud <i>Homemade cake, vanilla ice cream served with warm caramel coulis</i>	8\$
Coupe de sorbet, tuile craquante et son coulis de framboise <i>Sorbet in a cup, crisp tile and raspberry coulis</i>	6\$
Salade de fruits frais de saison <i>Fresh fruit salad</i>	5\$

Les délices du fromager *Local cheese*

Le duo de Charlevoix <i>Charlevoix duo</i>	9\$ *
Trilogie du Lac-Saint-Jean <i>Lac-Saint-Jean trilogy</i>	12\$*

* Produit du Québec *Quebec product*

** Nous privilégions l'achat local en saison *We support local buying when in season*