

Le chef Bernard aux fourneaux...

Bernard's kitchen...

Entrées / Appetizers

Salade de jeunes pousses, vinaigrette à la framboise, amandes grillées 12
et croûton de chèvre

Baby lettuce salad, raspberry vinaigrette, grilled almonds



Migneron de Charlevoix en croûte sauce érable et crème 13

Migneron cheese in a pastry, maple and cream sauce

Tartare de bœuf à l'asiatique et croûtons maison 14

Beef tartar with an Asian twist and homemade croutons



Gravlax de bison, fraise, réduction de vinaigre balsamique et 15
micro pousses des fines herbes par Daniel

Bison prepared gravlax style, strawberries, balsamic vinegar reduction, and micro greens



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados 12

Smoked blood pudding, Calvados flambéed apples sauce

Soupes / Soups

Soupe aux pois de Madame Baker 7

Madame Baker's traditional yellow pea soup

Potage du moment 6

Inspiration soup

Pause pour papilles / Recess for your palate

Granité aux fraises de l'île d'Orléans 7

Île d'Orléans strawberry granitée

**+ \$3 sur forfaits / on packages*

*****Svp, signalez toute allergie ou intolérance alimentaire à votre serveur.**

*****Please make the staff aware of any allergy or intolerance that you may have.**

De nos ancêtres / From grandma's kitchen



Pâté à la viande et marinades maison

22

Traditional meat pie and homemade pickles



Ragoût de pattes et boulettes de porc traditionnel

24

Traditional pork hock and meatball stew



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados

25

Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce



Trio québécois (boudin noir, pâté à la viande et ragoût de boulettes de porc)

26

Québec platter (blood pudding, meat pie, pork hock and meatball stew)

Plats principaux / Main dishes



Pâtes fraîches, à l'inspiration du chef

25

Fresh pasta with the Chef's sauce of the day



Wellington de cuisse de canard confit, sauce balsamique aux bleuets

28

(Duck leg confit Wellington style, balsamic sauce with blueberries)



Joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de pomme de terre à l'ail noir

26

Beef cheek braised in red wine, pureed potatoes with black garlic



Médailon de cerf rouge, sauce aux morilles et infusion au thé du Labrador

38

Red deer medallion, morel and Labrador tea sauce



Canelloni maison au saumon et fruits de mer, sauce à la citronnelle

27

et vermouth, compote de tomates.

Homemade cannelloni with salmon and shellfish, vermouth

and lemongrass sauce, tomato compote

Pour une table d'hôte – 5 courses

Ajoutez 23\$ au prix de votre plat principal et obtenez une entrée, un potage, un dessert et un breuvage chaud. Add 23 \$ to the price of your entrée and choose an appetizer, a soup, a dessert and a hot beverage.

Douce frivolités / desserts

<p>La tarte au sucre de Madame Baker Mrs. Baker's sugar pie</p>	6	<p>Café filtre</p> <p>Thé ou tisane</p>	<p>2,00</p> <p>2,00</p>
<p>Moelleux au chocolat, glace au maïs grillé et mousse de pop corn Chocolate lava cake, grilled corn ice cream and pop corn mousse</p>	8	<p>Expresso</p> <p>Capuccino</p> <p>Café au lait</p> <p>Mighty Leaf Demandez notre présentoir à votre serveur</p>	<p>2,75</p> <p>3,50</p> <p>4,25</p> <p>2,75</p>
<p>Crème brûlée à l'essence de mélilot Sweet clover creme brulé</p>	8	<p>Ask your waiter for the selection</p>	
<p>Trio de sorbets maison Homemade sorbet trio</p>	7	<p>Une gourmandise :</p>	
<p>Tartelette à l'argousier sauvage, mousse au fromage et chocolat blanc Biscuit joconde, baies à l'argousier confites Wild sea buckthorn berry tartlet, cheese and white chocolate mousse Jaconde cake with sea buckthorn berries</p>	10	<p>Thé Bombay Chai, lait et Bailey's</p> <p>Thé Chocolat truffe et menthe, lait et tia Maria</p>	<p>7,25</p> <p>7,25</p>
<p>Assiette de fromage / Cheese platter</p>	11		