
 Végétarien – Vegetarian
 Sans gluten – Gluten free



Ce menu a été conçu par notre Cheffe - This menu has been created by our Chef
Alexandra Gagné



La table d'hôte comprend l'entrée, plat principal, dessert et café filtre ou thé
The « table d'hôte » includes an appetizer, main course, dessert and coffee or tea

Entrées – Appetizers

Prix à la carte Table d'hôte

 	Potage du maître maraîcher <i>Soup of the Day</i>	9	
	Soupe à l'oignon gratinée à la bière de la Microbrasserie de l'Île <i>French Onion Soup made with Beer from the Island</i>	13	
 	Salade estivale, concombres, tomate, maïs, poivrons, vinaigrette au vinaigre de cidre de pomme de Cidrerie Verger Bilodeau et huile verte <i>Summer Salad (cucumber, tomato, corn, soft pepper) with Apple Cider Vinegar</i> ⊗ Suggestion : Verre : Italie, Trebbiano, Tollo	13	
 	Napoléon de betteraves tricolores, crème aigre de fromage de chèvre de la Ferme Audet , vinaigre de framboise et huiles aux herbes <i>Three Colors Beet and Bitter Goat Cheese Mousse, Raspberry Vinegar, Fresh Herb Oil</i> ⊗ Suggestion : Verre : Autriche, Pinot Noir, Reinisch	15	
 	Caprese au mille et une tomates, Mozzarella di bufala, vinaigre balsamique blanc Vinaigrerie du Capitaine , huile verte et basilic frais. <i>Fresh Tomato, Mozzarella di bufala, White Balsamic Vinegar, Basil and Oil</i> ⊗ Suggestion : Verre : Italie, Pinot Grigio, Caferro	17	
	Carpaccio de bœuf aux épices fumées, mayonnaise à la fleur d'Ail Orléans , pico de gallo, réduction de vinaigre d'épinette Vinaigrerie du Capitaine et pecorino <i>Beef Carpaccio, Tomato Salsa, Flower Garlic Mayonnaise, Pecorino and Pine Reduction</i> ⊗ Suggestion : Verre : France, Pays d'OC, Merlot-Cabernet, Tour du Pech	23	7
 	Le Crotin de Biquette, chèvre chaud de la Ferme Audet , sirop d'érable du Relais des Pins , canneberges séchées, cerises, framboises et pacanes <i>Island Warm Goat Cheese, Maple Syrup, Fresh Berries, Dried Cranberry and Pecan</i> ⊗ Suggestion : Verre : Ile d'Orléans, Rosé	23	7
	Roulade de concombre farci de homard, crabe et crevettes de la poissonnerie MDM Paspebiac , mayonnaise à la lime et pommes vertes <i>Lobster, Shrimp, Crab and Apple in a Lime Mayonnaise rolled in a Cucumber</i> ⊗ Suggestion : Verre : Nouvelle-Zélande, Sauvignon, Kim Crawford	25	9
	Mousse de foie gras de la Ferme Orléans , gelée de cidre à la framboise poivrée Cidrerie Verger Bilodeau , crumble de pain d'épices <i>Foie Gras Mousse Pâté, Raspberry Jelly and Ginger Bread Crumbs</i> ⊗ Suggestions : Verre : Ile d'Orléans, L'Insulaire	25	9






Plats Principaux – Main Course

	<u>Prix à la carte</u>	<u>Table d'hôte</u>
<p>✓ Feuilleté de champignons sauvages de la Ferme Urbaine Ô Champignon, sauce crème à la fleur d'Ail Orléans, servi avec légumes de saison <i>Wild Mushroom in a Flower Garlic Cream Sauce and Puff Pastry, served with Vegetables</i> 🌿 Suggestion : Verre : Autriche, Pinot Noir, Reinisch</p>	28	48
<p>Burger de porc et boeuf, fromage en grain de Fromagerie de l'Île, oignons et poires caramélisés au Belle de Brillet, mayonnaise à la moutarde Dijon et miel accompagné de chips, Les Croustilles de l'Île d'Orléans et d'une salade du jardin <i>Pork and Beef Burger, Island Cheese Curds, Caramelized Onion and Pear, Dijon and Honey Mayonnaise. Served with a side of Green Salad and Island Potato Chips</i> 🌿 ***Pain sans gluten sur demande extra 2\$ Gluten Free Bread 🌿 Suggestions : Verre: Australie, Shiraz-Cabernet, Penfolds Koonunga Hill</p>	28	48
<p>🌿 Suprême de poulet, sauce à l'érable du Relais des Pins et cidre de pomme Verger Bilodeau, accompagné de légumes de saison et pommes de terre <i>Breast of Chicken in a Maple and Apple Sauce, served with Vegetables and Potato</i> 🌿 Suggestion : Verre : Ile d'Orléans, 1535</p>	30	50
<p>✓ Ravioli à la courge butternut Farine Basilic, beurre blanc à la sauge, Confit d'oignons et courges de la Ferme Le Bunker et fromage parmesan <i>Ravioli Stuffed with Butternut Squash in a Sage Cream Sauce, Onion and Squash Jam and Parmesan Cheese</i> ***Penne sans gluten disponible -Gluten Free Penne available 🌿 Suggestions : Verre : Californie, Chardonay, RH Phillips</p>	33	53
<p>🌿 Boudin noir poêlé sauce aux 2 gadelles de la Ferme du Capitaine flan de maïs, accompagné de légumes de saison et pommes de terre <i>Black Pudding in a Currant Vinegar Sauce and Corn Pudding. Served with Vegetables and Potato</i> 🌿 Suggestion : Verre : Ile d'Orléans. Village des Entre-Côtes</p>	35	55

Plats Principaux – Main Course

Prix à la carte

Table d'hôte

- | | | |
|---|------------------|---|
|  <p>Buddha Bol; pois chiche rôtis, choux rouge à l'ail noir, maïs séchés, carotte, concombre, fraise Ferme Léonce Plante, avocat, salsa épicée, salade, riz brun, graines de tournesol, sauce tahini et sirop d'érable du Relais des Pins</p> <p><i>Buddha Bowl; Roasted Chickpea, Corn, Cabbage in Black Garlic, Cucumber, Strawberry, Avocado, Tomato Salsa, Lettuce, Carrots, Brown Rice, Tahini Sauce and Maple Syrup</i></p> <p>☼ Suggestion : Verre : Nouvelle-Zélande, Sauvignon, Kim Crawford</p> | <p>36</p> | <p>56</p> |
|  <p>Salade tiède d'effiloché de canard confit, fromage de chèvre Ferme Audet, petits fruits, sirop simple et vinaigrette à la framboise Ferme du Capitaine</p> <p><i>Warm Salad with Pulled Duck Confit, Goat Cheese, Fresh Berry, Simple Syrup, Lettuce and Raspberry Vinaigrette</i></p> <p>☼ Suggestion : Verre : Autriche, Pinot Noir, Reinisch</p> | <p>39</p> | <p>59</p> |
|  <p>Jarret d'agneau du Québec, sauce à l'ail noir de Balsaï et romarin, accompagné de légumes de saison et pommes de terre</p> <p><i>Lamb Shank in a Black Garlic and Rosemary Sauce, Served with Vegetables and Potato</i></p> <p>☼ Suggestion : Verre: Australie, Shiraz-Cabernet, Penfolds Koonunga Hill</p> | <p>47</p> | <p>67</p> |
|  <p>Arrivage de poisson à l'inspiration du Chef</p> <p><i>Catch of the Day, Chef's Selection</i></p> | | <p>Prix du marché
<i>Market Price</i></p> |
|  <p>Grillade selon l'inspiration du Chef *** Valide le soir seulement</p> <p><i>Grilled Meat of the day, Chef's Selection*** Available for dinner only</i></p> | | <p>Prix du marché
<i>Market Price</i></p> |

Notre pain provient de la **Boulangerie Blouin**, provides our bread
 Nos pommes de terre proviennent de la **Ferme Valupierre**, provides our potatoes
 Nos légumes proviennent majoritairement de la **Ferme Jacques Coulombe et fils**,
Le Bunker, Ferme Laval Gagnon provides our vegetables

Menu enfant – Children Menu \$12

12 ans et moins - 12 years old and under

Pizza au pepperoni ou Napolitaine

-Pepperoni Pizza or Neapolitan



Burger de porc et bœuf, croustilles de l'Île

-Pork and Beef Burger and Island Chips

Poulet sauce à l'érable, pommes de terre et légumes

-Chicken Breast in a Maple Sauce, Potato and Vegetables

Desserts

	<u>Prix à la carte</u>	<u>Table d'hôte</u>
 Coupe du fruitier Fruit Salad	8.5	
Bagatelle glacée aux petits fruits, confiture et crème fouettée Wild Berry Frozen Mousse Cake Served with Jam and Whipped Cream	9	
Tarte au sucre à l'ancienne et crème fraîche Traditional Sugar Pie and Fresh Cream	9	
Gâteau au pomme, crème à l'anglaise au rhum Apple Cake, English Cream and Rhum Sauce	9	
Gâteau au fromage et coulis aux petits fruits Cheese Cake with Berry Coulis	12	3
 Gâteau au chocolat végane et coulis aux petits fruits Vegan Chocolate Cake with Berry Coulis	12	3
Tartufo glacé au citron et sirop Limoncello Lemon Tartufo Ice Cream and Limoncello Syrup	12	3
Tartelette au Chocolat, Caramel et Fleur de Sel Chocolate and Salted Caramel Pie	12	3

Cafés - Coffee

Café / Coffee Décaféiné / Decaffeinated	3.50	
Thé ou infusion / Tea or Herbal Tea	3.50	
★ Espresso, Allongé ou décaféiné		4
★ Capuccino		4.5
★ Bol de café au lait		5
★ Café Flambé Espagnol, Brésilien, Irlandais		11

★ Non inclus à la table d'hôte ★ *Not included on the table d'hôte menu*

Pour vous mettre en appétit...
 choisissez un produit de l'Île d'Orléans
 Something to drink before...
 a product of the Island

CIDRE DE POMME -APPLE CIDER Cidrerie Verger Bilodeau, Le Petit Pommier, 6.5% (Alcohol Apple Cider)	8
MOÛT DE POMME – SPARKLING APPLE JUICE Pétillant sans alcool -Cidrerie Verger Bilodeau	9
MOCKTAIL -AMARETTO SUNRISE À LA FRAISE Amaretto sans alcool et sirop de fraise de la Ferme François Blouin Non alcoholic Amaretto and Strawberry Syrup	10
SANGRIA MAISON – HOUSE SANGRIA Boisson avec apéro et crème de cassis de Cassis Monna et Filles Drink Mixed with Blackcurrant Liqueur	11
KIR ROYAL Crème de cassis de Cassis Monna et Filles et vin mousseux Cream of Blackcurrant and Sparkling Wine	13
CASSIS MADÉRISÉ - BLACKCURRENT LIQUEUR Apéritif de Cassis Monna et Filles -15% alcool (2 oz)	7
COCKTAIL PÉTILLANT FRAISE ET ÉRABLE Vin mousseux -Strawberry and Maple Syrup with Sparkling Wine	13
BIÈRES ARTISANALES de L'ÎLE -- ISLAND BEER Bière blanche 5% -- White Beer Richard dit Le Castor, IPA 6% -- IPA Beer Scotch Ale fumé 8% -- Smoked Brown Beer Ambré à l'érable 6 % -- Maple Beer Noire Schwarzbier 4.2% --Black Beer Gose Fraise et basilic 4.5% -- Strawberry and Basil Gose Beer Saison au Cassis 5% --Blackcurrant Beer	10

Assiette à partager Platter to share

Assiette de fromages québécois (3 variétés) 30

noix caramélisées, fruits séchés et fruits frais

Cheese Platter (3 kinds) caramelized nuts, dried and fresh fruits

Terrine de campagne et charcuteries Viandes de Charlevoix

Marinades et confit d'oignons

Country Meat Terrine and Charcuteries 39

Olives, Pickles and Onions Jam

Vin de glace, Le Verglas 13

Ice Wine Vignoble du Mitan

Vendange tardive, L'insulaire 8

Late Harvest Wine Vignoble du Mitan

Cidre de glace 9

Ice Apple Cider Domaine Steinbach

Porto Cabral, 10 ans 9

Porto Taylor Fladgate 20 ans 11