

BISTRO LOCAL 245

Entrées

- La soupière du jour selon l'arrivage 5
- Soupe à l'oignon caramélisé au rhum, gratiné au vieux Charlevoix 9
- *Salade romaine, tranche de bacon et croûtons en sauce César 8
- Pâté de foie volaille au poivre, gelée et croûtons 9
- Petite quiche Lorraine classique, fines feuilles, crème d'ail et persil frais 10
- *Tartare de bœuf, pesto de pleurotes de Grand Fonds, huile de truffe, parmesan et foie gras 15
- *Tartare aux deux saumons, dés de mangues, écrasé de poivre vert, mayonnaise coriandre 12
- *Tartare de cerf, canneberges, pomme verte, oignon rouge, épice fumé au bois de pommier 13

Hors d'œuvres à partager pour deux

- Crevettes panko 10 unités, sauce rouge puissante au goût 16
- Bouts de côte de bœuf sauce à la bière griffon 16
- Assiette de nachos à la façon du chef 14
- *Sur la planche, déclinaison de saumon fumé, pastrami, bonbon à l'érable et tartare 19
- *Trois fromages de notre belle région, L'Origine, le Mignerion et le Ciel 16

Les plats à partager pour deux (choix de frites ou salades)

- Poulet Cornouaille rôti, purée de pomme de terre et salade du chef 24
- Burger de porc & trottoir au bœuf effiloché 21
- Planche découverte, pâtés, fromages d'ici, charcuteries, ketchup aux fruits 25
- Fish tacos de la mer, morue pané, crevettes et pétoncles grillées 24
- *Trilogie de tartares (saumon, bœuf, cerf) 35

Nos bols

- *Poke bowl au saumon 15
- *Poke bowl au thon 18
- *Poke bowl tartare de bœuf la recette du Bistro 21
- Vermicelle de riz, suprême de poulet thaï, mélange de noix écrasés, champignons et poivrons 20
- Couscous, tomates confites, féta, saumon fumé et crevettes nordiques 18

- *Moules & Frites 450g :** Crevettes nordiques 18 : Style asiatique 15
- : Marinière 14 : Poulette 16

* indique les produits pouvant être choisis... toujours en le mentionnant pour modifier les sauces et accompagnement



Pâtes, Pizza

- Pizza effiloché de bœuf braisé, poivrons rôtis, champignons 15
- Pizza poulet et chorizo, lardon de bacon, pesto de tomate séchée 16
- Pizza aux tomates et trois fromages de notre région 15
- Cannelloni aux légumes, fines herbes, gratiné au 1608 de chez nous 16
- Linguine matriciana, sauce tomate légère à la crème, porc du Breton 21
- Tagliatelle aux fruits de mer (moules, crevettes, pétoncles, homards et scampis) 30
- Penne aux deux saumons, quenelle de crème sure au basilic 21

Entre deux pains *Servis avec frites ou salade

- Burger de bœuf, cheddar vieillit, kale crunch, tomate, oignon rouge 14
- Burger de porc, mozzarella, salade, bacon, pomme verte 13
- Burger de poulet croustillant, pesto, champignons 12
- Sandwich grillé, pain au lin, effiloché de bœuf braisé, sauce porto et fromage Saint-Vallier 14
- Sandwich grillé légumes et fromage 12
- Fish tacos (2 morue panée) 15

Plats unique

Faite votre surf and turf 2 grosses crevettes ou 3 queues de langoustines en supplément 14

- *Escalope de saumon, émincé de poireaux et oignons au Noilly Prat 17
- *Steak signature & frites (168 gr, 6 onces) 23
- *L'entrecôte de bœuf du Bistro vieillit par nos soins (224gr, 8 onces) 30
- *Mignon de bœuf (168 gr, 6 onces) 28
- *Côte de porc tomahawk du Québec, graines de moutarde et miel 20
- *Médaille de veau, pesto, champignons et miel de Charlevoix 24
- *Médaille cerf, sauté de champignons, fine purée de pomme de terre 34
- *Magret de canard poêlé de la ferme Basque de Saint-Urbain 28
- *Faites le choix de votre sauce d'accompagnement Béarnaise, Champignons, Poivre vert ou sauce crème à l'oseille

PHILIPPE PETRAZZINI Artisan Pâtissier Charlevoisien,

Parce qu'il n'y a pas de grand repas sans bon dessert . . . c'est la cerise sur le gâteau !

Desserts Petrazzini : 6

Le Fondant

Pâte de biscuit au chocolat 55 %, insert d'un cœur coulant 70 %.

Le Gâteau aux carottes

Pâte de biscuit carottes aux épices, Atoka au miel "toutes fleurs" des Grands Jardins
Glaçage crémeux au fromage à la crème

La tartelette aux pommes

Pâte battue aux œufs et cannelle, pommes en quartier cuit doucement au four
et recouvert de nappage traditionnel

Le Gratin (sans gluten)

Crémeux onctueux aux agrumes à gratiner garni de semi-confit de fruits

Le Nougat glacé (sans gluten)

Nougat à l'érable et miel de sarrasin concassé, abricots, raisins et canneberges macérées au sirop léger, amande
caramélisée, le tout incorporé à une mousse aérienne glacée

Boissons chaudes

Café filtre, thé, tisane 3

Expresso, Capuccino 4

Café alcoolisés (2 oz) 8

Café Baileys

Café, Baileys

Café brésilien

Liqueur de café, Cognac, Grand Marnier

Café Espagnol

Liqueur de café, Cognac