

BISTRO LOCAL 245

*A tous les jours surveillez nos offres à temps limité...
Table d'hôte 3 services sur ardoise*

*Aidez-nous à prendre soin de vous...
Vous avez des allergies... faites-nous le savoir avant la prise de commande*

Menu pour enfants 10 ans et moins

Comprend : lait ou jus, dessert

Penne sauce à la viande

Steak haché et frites

Émincé de volaille, pomme de terre et légumes

Filet de poisson pané et frites



Entrées

La soupière du jour selon l'arrivage

Soupe à l'oignon caramélisé, réduit de porto, gratinée au vieux Charlevoix

Salade du jardin vinaigrette crémeuse aux bleuets et sortilège

Salade romaine façon César

Terrine de cerf et canneberges, chutney aux fruits et croûtons

Demi-nachos

Nos tartares

Tartare de crevettes nordiques, salade de fenouil, oignon rouge et concombre

Tartare de bœuf, pesto de pleurotes de Grand Fonds, parmesan, huile de truffe

Tartare aux deux saumons, mangues, écrasé de poivre vert, mayonnaise à l'aneth

Hors d'œuvres à partager pour deux

Crevettes panko 10 unités

Cornet de calmars frits

Assiette de nachos du bistro

Bouts côte de bœuf braisés à la bière Chipie d'Archibald, frites et cornichons frits

Sur la planche à partager pour deux

Déclinaison de saumon fumé, gravlax, bonbons à l'érable et tartare

Trio de fromages et saucissons d'ici, terrine, chutney de pomme et poire

Fish tacos de la mer (morue panée) accompagné de crevettes, pétoncles et queue d'homard

Duo de tartares selon votre inspiration gourmande, aux deux saumons, crevettes nordiques ou bœuf

Nos Poke bowl

(Nos Poke sont à base de riz calrose, mangue, poire, avocat, concombre, julienne de légumes crus)

Végétarien

Tartare de bœuf

Crevettes nordiques

Tartare de saumon

Tataki de thon

Moules & Frites 900 g

Du bistro style Bloody César (tombé de poireaux, clamato, vodka, céleri, citron)

Marinière (vin blanc, oignon, échalote, citron)

Poulette (vin blanc, oignon, échalote, crème et citron)

Pâtes

Tagliatelle aux fruits de mer (crevettes, pétoncles, queue homard)

Penne aux deux saumons, quenelle de crème sure miel et basilic

Linguine sauce crème et pesto, saucisses charlevoisiennes grillés

Tartes alsaciennes (Flammekueches) à base de pâte à pain

L'originale (lardons bio, oignons, fromage à la crème)

Saucissons des viandes biologiques de Charlevoix, marmelade d'oignon, féta, fromage à la crème

Saumon fumé, fromage de chèvre, câpres rôtis, oignons rouges, fromage à la crème

Tomates et trio de fromages charlevoisiens

Entre deux pains (servis avec frites, tous nos burgers sont accompagnés d'un cornichon frit)

Burger végétarien, tomate, salade, mayo pesto

Burger de bœuf Angus, cheddar vieillit, tomate, salade, oignon rouge

Burger au poulet pané, champignons et oignon poêlé, fromage 1608

Plats uniques (toutes les viandes et poisson sont servis avec une purée de pomme de terre champignons ou frites)

Escalope de saumon, caramélisé de poivrons doux sauce vin blanc

Suprême de volaille poêlé des viandes biologiques de Charlevoix, sauce crémeuse aux champignons

Steak signature grillé, sauce porto relevé au thym (168 gr/6 onces)

L'entrecôte de bœuf Angus grillée, sauce marchand de vin (224gr/8 onces)

Mignon de bœuf grillé, sauté de légumes racines, sauce demi-glace au poivre (168 gr/6 onces)

Filet de porc rôti des viandes biologiques de Charlevoix, sauce forestière

Médaille de veau, ragoût de champignons, pesto et Ciel de Charlevoix sauce madère

Demi-magret de canard poêlé de la ferme Basque de Saint-Urbain, chutney aux fruits

Taxes et pourboire en sus

Avant de passer au dessert

Goûtez à nos excellents fromages charlevoisiens

Assiette de trois fromages de notre belle région : L'Origine, le Migneron et le Ciel