

LES ENTRÉES CHAUDES & FROIDES

La soupière du moment 5

Soupe à l'oignon au fromage 1608 et Hercule de la laiterie de Charlevoix 11

Salade du jardin vinaigrette miel et tomates 9

Salade César 10

Pâté de foie, confiture d'oignons, zestes d'orange et Cointreau 11

Fondue parmesan aux fromages charlevoisiens, carpaccio de tomate et caramel balsamique 13

Coquille d'escargots à l'ail et pastis 10 Gratinés 13

Demi-nachos 9

Et oui... Poutine à l'émincé de côte de bœuf du Restaurant L'Orchidée, fromage Saint-Fidèle 11

**BISTRO
LOCAL
245**

À PARTAGER pour deux... ou pas!

Crevettes panko 10 unités 16

Cornet de calmars 15

Assiette de nachos du bistro 15

Bout côte de bœuf braisé à la bière impérial Milk Stout, frites et cornichons frits 21

Pogos maison (2), pilons de canard confit, pop corn de poulet, rondelles d'oignons panées 19

TOUS NOS TARTARES SONT AU PRIX UNIQUE DE 15

*Tartare de bœuf, pesto de pleurotes, copeaux de fromages, huile de truffe

*Tartare aux deux saumons, mangue, oignon rouge, poivre vert

*Tartare de thon, avocat, céleri, melon de miel, échalote française, sauce moutarde

Taxes et service en sus

NOS POKE BOWLS un seul prix 22

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

*Végétarien

*Tartare de bœuf

*Tartare de saumon

*Tataki de thon

*Pop Corn de poulet style général Tao

SUR LA PLANCHE À PARTAGER POUR DEUX... OU PAS!!!

Déclinaison de saumons: fumé, bonbons à l'érable et tartare 24

Trio de fromages, saucissons d'ici, pâté de foie, confiture d'oignons 23

Fish tacos de la mer (morue pané) accompagné de crevettes, pétoncles 25

Duo de tartares de votre choix (bœuf, saumon, thon ou végété) servi avec frites et salade 32

MOULES ET FRITES (900 grammes de moules)

Du Bistro style Bloody César (tombé de poireaux, Clamato, vodka, céleri, citron) 23

Marinière (vin blanc, oignons, échalotes, citron) 20

Poulette (vin blanc, oignons, échalotes, citron, crème 35%) 23

Fromage l'Origine de Baie St Paul et moutarde à l'ancienne 24

Taxes et service en sus

PÂTES

- Tagliatelles aux fruits de mer (crevettes, pétoncles, homard) 26
Pennes aux deux saumons, quenelle de crème sure miel et ciboulette 22
Raviolis asperges et ricotta sauce napolitaine 21

TARTES ALSACIENNES (Flammekueches)

- * L'originale (lardon fumé, oignons caramélisés, crème fraîche) 17
* Champignons de Paris, bolets, cèpes, fromage emmental et parmesan) 18
* Saumon fumé, champignons, oignons confits, câpres rôtis 21

NOS BURGERS au prix unique de 15 (servis avec frites, cornichon frit)

- Végé (galette de sarrasin, lentilles et poireaux) tomate, roquette et fromage Migneron
Bœuf, tomate, salade, oignons cuits, bacon et fromage Hercule
Poulet croustillant, pesto, champignons et oignons poêlés, fromage 1608
Porc, fromage L`Origine, bajoue de porc, roquette, pomme verte et échalotes françaises frites

Taxes et service en sus

PLATS UNIQUES

(tous les plats de viandes et poisson sont servis avec choix de purée de pomme de terre champignons, riz ou frites)

- Et oui... Poutine à l`émincé de côte de bœuf du Restaurant L`Orchidée, fromage Saint-Fidèle 19
Escalope de saumon laqué au miel du cratère des Éboulements et graines de moutarde 23
Brochette de poulet des viandes biologiques de Charlevoix, riz et poivrons rôtis 24
Bavette de bœuf marinée (168 gr/6 onces) sauce échalote française et vin rouge 28
Côte de porc de Saint-Urbain sauce aux pommes de notre pommier 25
Entrecôte de bœuf (224gr/8 onces) sauce bordelaise 32
Mignon de bœuf (168 gr/6 onces) sauce cognac, échalote et poivre vert 30
Médailon de veau, ragoût de champignons, pesto et Ciel de Charlevoix 26
Short rib`s de bœuf cuit lentement, légumes du moment, frites cornichons 32
Demi magret de canard de la ferme Basque de Saint-Urbain 25

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 16

Les douces gourmandises du Bistro

C'est au dessert que l'on se met à table!!!

TOUS NOS DESSERTS un seul prix 6

L'Inspiration sucrée de nos cuisiniers

Demander à votre serveur

Le Moelleux- Coulant

Pâte de gâteau au chocolat coulant servi chaud

Crème brûlée du 245

Caprice du Bistro chaud et glacé

Génoise à la vanille, crème glacée vanille sauce chaude à l'érable

Taxes et pourboire en sus

BOISSONS CHAUDES

Café filtre, thé, tisane, lait 3

Expresso, Capuccino 5

CAFÉ ALCOOLISÉS (2 oz) 12

Café Baileys

Café, Baileys

Café Brésilien

Tia Maria, Cognac, Grand Marnier

Café Espagnol

Liqueur de café, Cognac

Taxes et pourboire en sus

**BISTRO
LOCAL
245**