

## LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

- Potage du moment 8  
Soupe à l'oignon à la bière Vache Folle, gratinée au fromage d'ici 12  
Salade du marché, légumes croquants, tomates, vinaigrette 12  
Duo de terrines d'émeu et de canard de St-Urbain, pain brioché 16  
Pâté de foie de volaille Boucherie chez Joe, confit d'oignons rouges 14  
Fondue parmesan aux fromages de chez nous 14  
Bruschetta, tomates séchées, fromage 1608 de la laiterie Charlevoix 15  
Sauté d'escargots au chorizo, poivrons, champignons, gratinés cheddar 15  
Poutine : émincé côte de boeuf L'Orchidée, fromage en grain St-Fidèle 14  
*Extra 3\$: fromage parmesan, mayo bois de pommier, mayo avocat, mayo thai, sauce piquante*

## À PARTAGER À DEUX ...OU PAS!!!

- Fleurmier fondant de Baie St Paul, miel Hydromel Charlevoix, noix 24  
Crevettes panko croustillantes à souhait sauce piquante 8 unités 18  
Cornet de calmars, mayonnaise wasabi 17  
Planche de fromages, saucissons, prosciutto, pâté d'ici, oignons confits 26  
Trio de saumons (fumé, gravlax, bonbons) fromage philly, paprika fumé 21  
Demi nachos sauce salsa et crème sûre 14 Grande assiette 19

## NOS TARTARES

**Portion entrée 3 oz** 15 **Portion repas 6 oz** avec frites et salade 32

**BOEUF** : pesto de pleurotes, copeaux de parmesan, huile de truffes

**SAUMONS**: saumon nature & fumé, mangue, oignon rouge, poivre vert

## DUO BOEUF ET SAUMONS

## NOS PLATS UNIQUES

*SERVIS AVEC CHOIX DE PURÉE DE POMMES DE TERRE CHAMPIGNONS, RIZ OU FRITES*

- Suprême de poulet parmigiana à l'Origine sur linguine au pesto 31  
Macreuse de boeuf grillée (6 oz/170 gr) sauce dijon et crème 34  
Jarret d'agneau confit, glacé à l'érable, sauce porto 39  
Magret canard Ferme Basque, vin miel & bleuets Hydromel Charlevoix 39  
Mignon de boeuf grillé (8 oz/225g) sauce poivre vert & champignons locaux 52  
Demi côte levée de porc BBQ 26 ou Complète 39  
Sauté de tofu général tao, riz aux légumes 30  
Escalope de saumon, croûte d'érable au safran nordique de chez nous 33  
Fish tacos de la mer, morue panée, crevettes et pétoncles à partager...  
ou peut-être pas 45

### AJOUTEZ À VOTRE PLAT:

**5 CREVETTES PAPILLONS 15** **QUEUE DE HOMARD 22** **POÊLÉ DE CHAMPIGNONS 6**

# BISTRO LOCAL 245

**245 BOULEVARD DE  
COMPORTÉ**

LA MALBAIE 418 665 7660

## MENU

**VOUS AVEZ DES ALLERGIES...FAITES-LE  
NOUS SAVOIR AVANT LA PRISE  
DE COMMANDE**



## LES PÂTES ET RISOTTO

(extra pour un supplément fromage parmesan 3)

- Penne aux 2 saumons émincé poireaux & poivrons, sauce vin blanc 28  
Penne au poulet grillé pesto de tomates, sauce crème échalotes 26  
Tagliatelle, pétoncles et crevettes poêlés, sauce crème aux agrumes 32  
Risotto aux pleurotes des Éboulements, saucisse d'émeu aux bleuets  
et vin blanc de St-Urbain 38

**NOS BURGERS** au prix unique de 21 (servis avec frites)

CHANGEZ VOS FRITES POUR UNE POUTINE 5

**BOEUF:** tomate, salade, oignons cuits, bacon et fromage

**POULET CROUSTILLANT:** pesto, ragoût de champignons et oignons,  
fromage Migneron

**VÉGÉ:** garni tomate, roquette et fromage 1608

## MOULES ET FRITES

**Marinières:** vin blanc, oignons, échalotes, citron 25

**Poulettes:** vin blanc, crème 35%, oignons, échalotes, citron 27

**Du Bistro style Bloody Cesar:** tombé de poireaux, Clamato,  
vodka, céleri et citron 29

**Charlevoisiennes:** fromage Ciel de Charlevoix, échalote, persil,  
moutarde de Dijon, sauce vin blanc) 32

## NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS un prix 10

Crème brûlée du Bistro selon l'inspiration du moment

Gâteau mousse aux trois chocolats

Gâteau mousseline fromage lime et fraises

Tartelette à la poire

Petite assiette de 2 fromages de 50 gr chacun 16

Breuvage chaud ( café, thé, infusion) 4

Café Baileys 13

Café Espagnol 14

Café Brésilien 16

## MENU ENFANT

10 ANS ET MOINS UN SEUL PRIX 13  
INCLUANT JUS ET DESSERT

Mini-poutine au fromage St Fidèle, éffiloché de côte de boeuf

Burger de boeuf garni de tomate, salade et cheddar

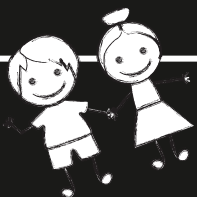
Penne à l'émincé de poulet grillé, sauce tomate et crème

Les prix sont sans les taxes et le service

# BISTRO LOCAL 245

## MENU

VOUS AVEZ DES ALLERGIES...FAITES-LE  
NOUS SAVOIR AVANT LA PRISE  
DE COMMANDE



## ENTRIES...HOT OR COLD

The soup of the day 8

Gratin onion soup with Vache Folle, Charlevoix cheese 12

Green salad, vegetables, tomatoes and vinaigrette 12

Duo of emu and duck terrines from St-Urbain, brioche bread 16

Poultry liver pâté from Joe's butcher's, onion jam 14

Homemade parmesan fondue with local cheeses 14

Sundried tomato bruschetta with 1608 Charlevoix cheese 15

Snails with chorizo, mushrooms, peppers, gratin old cheddar cheese 15

Poutine with pulled prime rib from L'Orchidée, St-Fidèle cheese 14

Extra of 3\$ for: *Parmesan cheese, spicy apple wood mayo, avocado mayo, thai mayo, spicy sauce*

## TO SHARE WITH TWO OR NOT ...

Fondant Fleurmier cheese from Baie St Paul with honey Hydromel Charlevoix, roasted nuts 24

Crispy shrimps panko, spicy sauce 8 units 18

Fried squip cone with thai mayo 17

Plate of local cheeses & sausages, prosciutto, local pâté, onion jam 26

Salmon trio (smoked, gravlax, candy) Philly Cheese, smoked paprika 21

Half plate of nachos 14 Plate of nachos from our Bistro 19

## OUR TARTARS

Starter portion 3 oz 15

Meal portion 6 oz served with French fries and salad 32

**BEEF:** Pleurotes mushrooms pesto, parmesan, truffle oil

**SALMONS:** smoked and fresh salmon, mangos, red onion and green peppercorn

**BEEF AND SALMONS DUO:** 3 oz of salmon and 3 oz of beef

## UNIQUES DISHES

**OUR MEAT SERVED WITH CHOICE OF MUSHROOMS PATATOES, RICE OR FRENCH FRIES**

Parmigiana chicken supreme, Origine cheese, pesto linguini 31

Grilled scoter beef (6 oz/170 gr) dijon and creme sauce 34

Lamb shank confit and glazed with maple, port wine sauce 39

Roasted duck breast, honey & blueberries wine Hydromel Charlevoix 39

Grilled beef filet mignon (8 oz/170 g ) green peppercorn & local mushrooms sauce 52

Half pork BBQ rib 26 Full rib 39

General tao tofu served with vegetables rice 30

Roasted salmon fillet, maple caramel crust with nordic saffran from our region 33

Fish tacos, breaded cod, shrimps, scallops to share for two or not 45

### ADD TO YOUR PLATE:

**5 BUTTERFLIED SHRIMPS 15**

**LOBSTER TAIL 22**

**PAN-FRIED MUSHROOMS 6**

# BISTRO LOCAL 245

**245 BOULEVARD  
DE COMPORTÉ  
LA MALBAIE 418 665 7660**

## MENU

**YOU HAVE ALLERGIES...PLEASE LET US  
KNOW BEFORE TAKING OUR ORDER**



## PASTA AND RISOTTO (extra parmesan cheese 3\$)

Penne with 2 salmon julienne of leeks and peppers,  
white wine sauce 28

Penne with grilled chicken cream and shallots sauce 26

Tagliatelle scallops and shrimps roasted, citrus cream sauce 32

Risotto with Pleurotes from Les Éboulements, Emu sausage with  
blueberries and white wine from St Urbain 38

## BURGERS ONE PRICE 21

(served with French fries)

Change your French fries for poutine add to 5

**BEEF:**tomato, salad, cooked onion , bacon and cheese

**CRISPY CHICKEN :** pesto, mushrooms, cooked onion, local cheese

**VEGE:** garnished with tomato, salad and local cheese 1608

## MUSSELS AND FRENCH FRIES

**Marinière** ( white vine, onions, shallot, lemon) 25

**Poulette** (white vine, shallot, lemon and 35% cream) 27

**Bistro** (bloody cesar style) leek, Clamato, vodka, celery and lemon 29

**Charlevoisiennes** (Ciel cheese, shallots, parsley, mustard,  
white wine sauce 32

## DESSERTS one price 10

Bistro creme brulee

Triple chocolate mousse cake

Strawberry and lime cheesecake

Pear tartelet

**Small plate of 2 cheeses 50 g each 16**

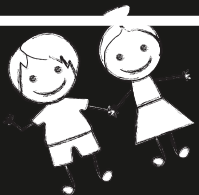
Hot drinks (coffee, tea, herbal tea) 4

Alcoholic coffee

Baileys 13

Espagnol 14

Bresilien 16



## CHILD MENU

10 YEAR AND UNDER ONE PRICE 13

JUICE AND DESSERT INCLUDED

Poutine with pulled prime ribs L'Orchidée, St Fidèle cheese

Beef burger garnished with tomato, salad, cheddar cheese

Pasta with grilled chicken strips, tomato and creme sauce

THE PRICE DO NOT INCLUDE TAX AND TIPS

# BISTRO LOCAL 245

## MENU

**YOU HAVE ALLERGIES...PLEASE LET US  
KNOW BEFORE TAKING OUR ORDER**

