

Le Bellerive




À LA CARTE


Entrées

 **CARPACCIO DE BETTERAVE**
 vinaigrette à la moutarde, copeaux de tomme de chèvre, noix torréfiées
 14

CRÈME D'OIGNON À LA BIÈRE ET CHEDDAR
bière de la MicroBrasserie Charlevoix, vieux cheddar de Charlevoix, effiloché de boeuf braisé et noisettes

16

 **SALADE ESTIVALE**
 mesclun de la Ferme des Quatre-Temps, vinaigrette de poivre rose,
 betteraves et framboises des Jardins du Centre, gelée au thé vert
12

 **FLEURMIER FONDANT**
Fleurmier fondant de la Laiterie Charlevoix, pommes, verdurette, croûtons de pain pumpernickel
18

 **SALADE PANZANELLA**
 tomates, mini bocconcini, basilic, croûtons de pain ciabatta à l'ail
 16

 **ASSIETTE CHARLEVOISIENNE**
charcuteries et fromages locaux, légumes marinés, confit maison
21

 **TATIN AUX TOMATES CERISES**
tapenade maison, mesclun de la Ferme des Quatre-Temps
17

 **SAUMON FUMÉ DU MANOIR**
saumon fumé du Manoir, blini de sarrasin, câpres, oignons rouges, crème sûre
16

 **TEMPURA DE CHOU-FLEUR**
chou-fleur au curry et sauce raita maison
15

Plats

CROQUETTES DE CRABE
crabe du golfe du Saint-Laurent aux herbes, frites maison, mesclun de la Ferme des Quatre-Temps
22

 **RAVIOLI MÉDITERRANÉEN**
ravioli caprese, tartare méditerranéen, copeaux de parmesan
28

 **JARRET D'AGNEAU BRAISÉ**
jus de cuisson, pommes de terre dauphinoises, légumes du moment
35

 **FILET DE DORÉ**
sauce vierge, hummus et sauté de poivrons
28

 **FARRO CRÉMEUX À LA PROVENÇALE**
 bouillon de légumes tomates, ratatouille découpée en fine brunoise
24

PIÈCE DU BOUCHER
frites maison et légumes du moment
35

POUTINE AU CANARD CONFIT
canard de la Ferme Basque, sauce à l'érable, pickles d'oignons, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle
23

 **BURGER À LA VIANDE FUMÉE**
fromage Migneron de la Fromagerie Maurice Dufour, tomate, laitue, mayonnaise chipotle, frites maison
27

JOUE DE BOEUF À LA BIÈRE
bière de la MicroBrasserie Charlevoix, pommes de terre en purée, légumes du moment
32






Le Bellerive


À LA CARTE

Appetizers

 **BEET CARPACCIO**
 mustard dressing, shaved goat cheese,
 roasted nuts
14

**CREAM OF ONION, BEER
AND CHEDDAR CHEESE**
local beer from the *MicroBrasserie
Charlevoix*, Charlevoix old cheddar
cheese, braised pulled pork, hazelnut
16

 **SUMMER SALAD**
 mesclun salad from *La Ferme des
Quatre-Temps*, pink pepper dressing,
 beets and raspberries from *Jardins du
Centre*, green tea jelly
12

 **MELTED FLEURMIER
CHEESE**
Fleurmier cheese from *La Laiterie
Charlevoix*, apple, greenery,
pumpnickel croutons
18

 **PANZANELLA SALAD**
 tomatoes, mini bocconcini, basil,
 garlic ciabatta croutons
16

 **CHARLEVOIX PLATTER**
local cheese and cold meat, pickle,
gherkins, mustards, confied
shallots, baguette
21

 **CHERRY TOMATO TATIN
PIE**
homemade tapenade, mesclun salad
from *La Ferme des Quatre-Temps*
17

 **HOUSE SMOKED SALMON**
house smoked salmon, buckwheat
blini, capers, red onions, sour cream
16

 **TEMPURA
CAULIFLOWERS**
curry cauliflowers, house raita dip
15

Main courses

CRAB CAKES
crab from the Saint-Lawrence's gulf,
herbs, housemade french fries, mesclun
salad from *La Ferme des Quatre-Temps*
22

 **MEDITERRANEAN
RAVIOLI**
caprese ravioli, mediterranean tartar,
parmesan shavings
28

 **BRAISED LAMB
SHANK**
cooking jus, dauphinoise potatoes,
vegetables
35

 **WALLEYE FILLET**
 virgin sauce, hummus and sautéed
peppers
28

 **CREAMY PROVENCAL
FARRO**
 tomato vegetable broth, finely chopped
ratatouille
24

BUTCHER'S CUT
housemade french fries, vegetables
35

DUCK CONFIT POUTINE
duck from the Basque farm, cognac
sauce, cheese from *St-Fidèle*, green
onions, pickled onions
23

 **SMOKED MEAT BURGER**
Migneron cheese from *La
Fromagerie Maurice Dufour*, tomato,
lettuce, chipotle mayonnaise,
housemade french fries
27

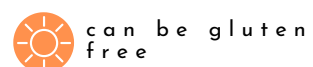
BEER BEEF CHEEK
local beer brewed by the
MicroBrasserie de Charlevoix, potato
puree, vegetables
32



can be vegan



vegetarian
meal



can be gluten
free