SOUPER

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON 16
bière St-Arnould, fromage Tomme de Grosse-Île

TOMATES LOCALES ET FETA 19
Tomates anciennes, feta fouetté, olives séchées, croûtons, basilic et perles au balsamique

TRIO DE CROQUETTAS 17
Poulet, Margherita et cheddar vieilli, sauce piccalilli et salade fraîcheur

POUTINE 17
pommes de terre frites, fromage en grains de la fromagerie St-Guillaume, sauce brune classique

SALADE CÉSAR 13
quartiers de romaine, copeaux de parmesan, vinaigrette maison

SANDWICHS

SERVIS AVEC CHOIX DE FRITES, SALADE VERTE OU CÉSAR

CHEESEBURGER 26
champignons, fromage 1608, bacon, tomates, laitue, oignons

CLUB À LA DINDE 24
bacon, tomates, mayonnaise aux canneberges, foccacia

BURGER VÉGÉTARIEN 24
boulette de fèves noires et maïs, fromage de chèvre, tomates, roquette, oignons, aïoli

PIZZA

MARGHERITA 20
huile d'olive, fior di latte, basilic

PROSCIUTTO ET ROQUETTE 24
Pesto, fior di latte, vinaigre balsamique réduit

LÉGUMES GRILLÉS 21
Chèvre et fior di latte, olives siciliennes

4 FROMAGES 21
fior di latte, mozzarella, bleu et parmesan

AUX SAUCISSES 24
chair de saucisse, pieux du Charlevoix, piments banane, fior di latte

PLATS PRINCIPAUX

PAPPARDELLES AUX CREVETTES 28
Crevettes, émulsion de poivrons rouges et crumble de parmesan

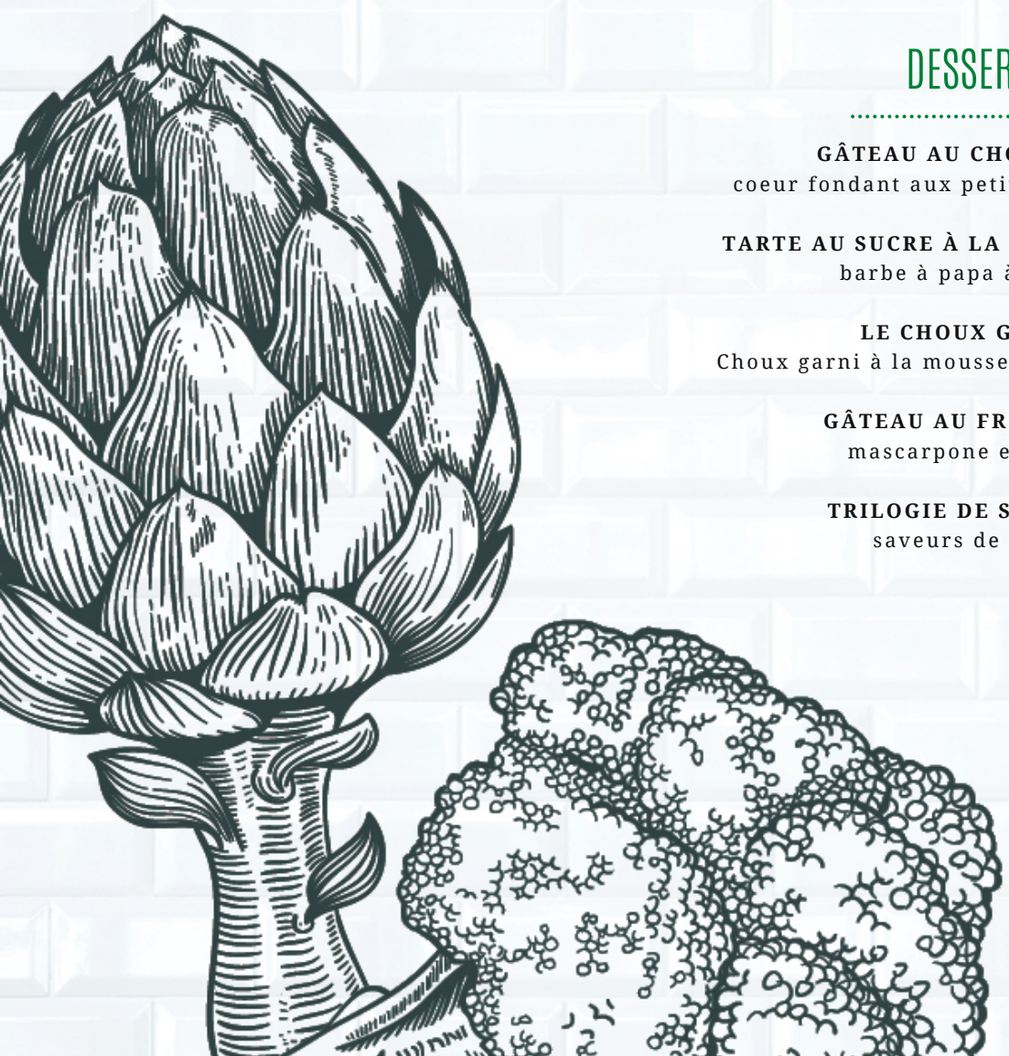
BAVETTE DE VEAU DU QUÉBEC (10 OZ) ET FRITES 32
marinade moutarde et érable, jus de veau et mayonnaise boréale

SAUMON POÊLÉ 32
tapenade d'olives fumées, purée de carottes nantaises, asperges, tomates cerises, champignons

FILET MIGNON (8 OZ) 58
Boeuf Angus AAA, courgette grillée, chanterelles marinées, fenouil rôti et purée d'oignons au Xérès, jus de veau au vin rouge

CÔTE DE VEAU GRILLÉE 49
Maïs, pommes de terre rattes, asperges, tomates cerises, jus de veau

STROZZAPRETI 28
champignons sauvages, fromage de chèvre, jus de veau, roquette



DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT 11
coeur fondant aux petits fruits de saison

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME BRÛLÉE 11
barbe à papa à l'érable

LE CHOUX GRAS 11
Choux garni à la mousse de chocolat au lait

GÂTEAU AU FROMAGE 11
mascarpone et citron

TRILOGIE DE SORBETS 9
saveurs de saison

DINNER

APPETIZERS

FRENCH ONION SOUP 16
St-Arnould beer, Tomme de Grosse-Île cheese

LOCAL TOMATOES AND WHIPPED FETA 19
Heirloom tomatoes, whipped feta, dried olives, croutons, basil and balsamic pearls

CROQUETTA TRIO 17
Chicken, Margherita and aged cheddar, piccalilli sauce and crispy salad

POUTINE 17
french fries, St-Guillaume cheese curds, house gravy

CAESAR SALAD 13
Romaine lettuce in quarters Parmesan shavings, house dressing

SANDWICHES

SERVED WITH YOUR CHOICE OF FRIES, GREEN OR CAESAR SALAD

SIGNATURE CHEESEBURGER 26
mushrooms, 1608 cheese, bacon, lettuce, tomatoes, onions

TURKEY CLUB 24
bacon, tomato, cranberry mayo, focaccia

VEGETARIAN BURGER 24
black bean and corn patty, goat cheese, tomatoes, arugula, onions, garlic aioli

MAIN COURSES

SHRIMP PAPPARDELLES 28
Shrimp, red pepper emulsion and Parmesan crumble

QUEBEC VEAL FLANK STEAK (10 OZ) AND FRIES 32
maple and mustard marinade, veal jus and boreal mayonnaise

PAN SEARED SALMON 32
Smoked olive tapenade, Nantes carrot purée, asparagus, cherry tomatoes, mushrooms

FILET MIGNON (8 OZ) 58
AAA Angus beef, grilled zucchini, marinated chanterelles, roasted fennel and onion purée with sherry, red wine veal jus

GRILLED VEAL CHOP 49
Corn, fingerling potatoes, asparagus,cherry tomatoes, veal jus

STROZZAPRETI 28
wild mushrooms, goat cheese, veal jus, arugula

PIZZA

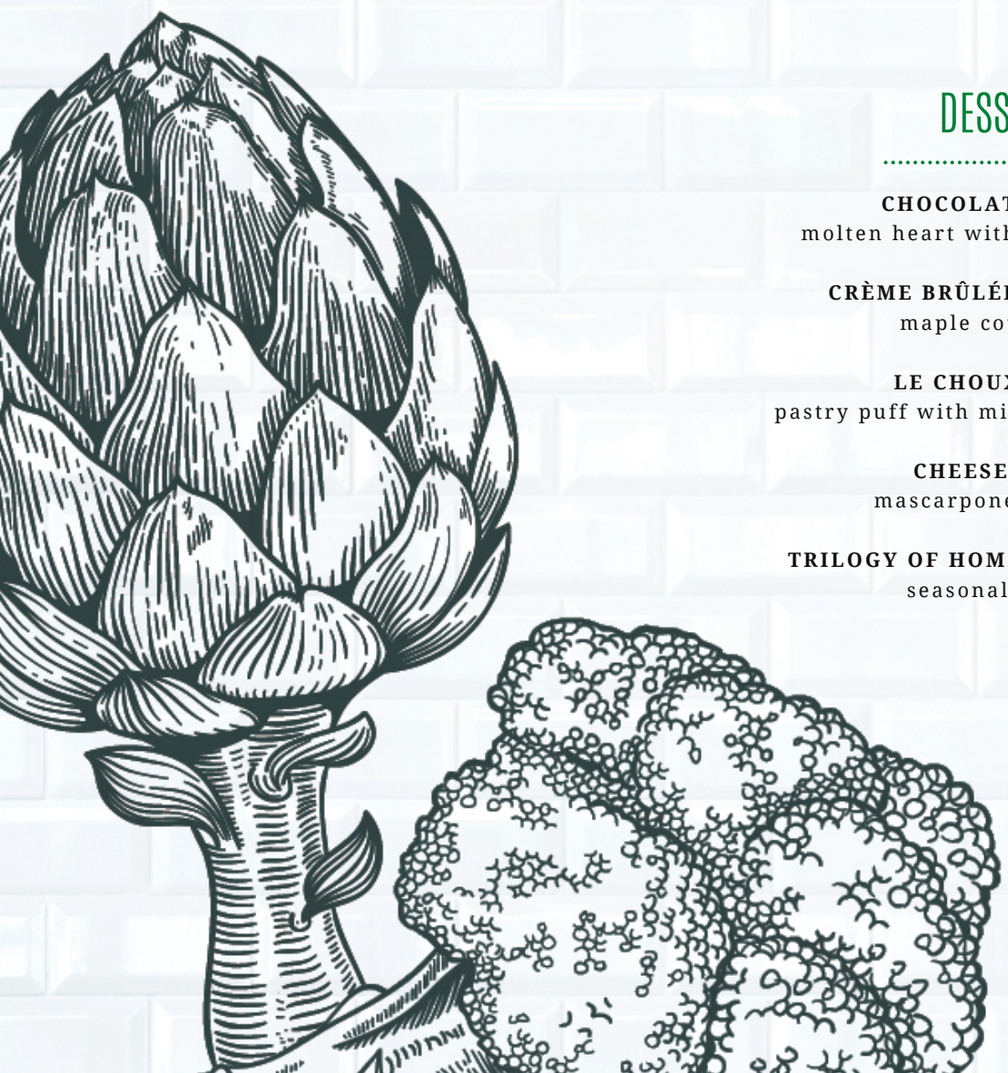
MARGHERITA 20
Olive oil, Fior di Latte, fresh basil

PROSCIUTTO AND ARUGULA 24
Pesto, Fior di Latte, balsamic reduction

GRILLED VEGETABLES 21
Goat cheese and Fior di Latte, Sicilian olives

FOUR CHEESES 21
Fior di Latte, mozzarella, blue cheese and Parmesan

SAUSAGE MEAT 24
Pieux de Charlevoix saucisson, banana peppers, Fior di Latte



DESSERTS

CHOCOLATE CAKE 11
molten heart with seasonal berries

CRÈME BRÛLÉE SUGAR PIE 11
maple coton candy

LE CHOUX GRAS 11
pastry puff with milk chocolate mousse

CHEESECAKE 11
mascarpone and lemon

TRILOGY OF HOMEMADE SORBETS 9
seasonal flavours