

MENU BRUNCH

Offert les samedis et dimanches
Servi de 11h30 à 14h30

Notre mimosa 12⁵⁰
Jus d'orange, vin mousseux

Rosé Pamp' 12⁵⁰
Jus de pamplemousse, vin rosé

Votre choix de plat 29.⁷⁵
Amuse-bouche, mignardise et café filtre inclus

Amuse-bouche
Fromage frais Deo Gratias de la Famille Migneron de Charlevoix
servi avec tomates fraîches

Les Champignons
Kale, pain grillé au feu de bois, Tomme de brebis,
œuf au plat

Saumon fumé
Salade tiède d'asperges, roquette, sabayon, œuf poché

Steak & Œuf
Pommes de terre, salade, sauce marchand de vin

Les à côtés

Expresso, Allongé 4.⁵⁰
Cappuccino 5.⁹⁵

Expérience Brunch Panoramique

L'occasion parfaite de savourer notre menu estival tout en
fraîcheur qui inclut verrine, assiette au choix, mignardise,
mimosa et découverte de paysages spectaculaires à bord d'une
télécabine la journée même

54.⁵⁰



BRUNCH MENU

Served on Saturdays and Sundays
from 11:30 AM to 2:30 PM

Our Mimosa 12⁵⁰
Orange Juice, Sparkling Wine

Rosé Pamp' 12⁵⁰
Grapefruit Juice, Rosé Wine

Your choice of Main Course 29.⁷⁵
Amuse-bouche, Mignardise and Filter Coffee Included

Amuse-bouche
Deo Gratias Fresh Cream Cheese from Famille Migneron de
Charlevoix served with Fresh Tomatoes

Mushrooms
Curly Kale, Toasted Bread over a Wood-Fire, Ewe's Milk Tomme
Cheese, Fried Egg

Smoked Salmon
Warm Asparagus Salad, Rocket Salad, Zabaglione,
Poached Egg

Steak & Egg
Potatoes, Salad, Red Wine Sauce with Shallots

Sides

Expresso, Americano 4.⁵⁰
Cappuccino 5.⁹⁵

Panoramic Brunch Experience

The perfect opportunity to savor our fresh summer menu
which includes verrine, plate of your choice, mignardise,
mimosa and discovery of spectacular landscapes aboard a
gondola the same day

54.⁵⁰



MENU SOIR

Entrées

Salade de tomates locales **17.⁵⁰**
Fromage Feta de la Famille Migneron de Charlevoix,
Pesto de fenouil

Ceviche de pétoncle **18.⁷⁵**
Rhubarbe, pomme, concombre, mélisse

Mousse de foie de volaille **17.²⁵**
Purée d'échalotes, raisins, radicchio, pistaches

Charcuteries (pour deux personnes) **24.⁵⁰**

Fromages de Charlevoix (pour deux personnes) **24.⁵⁰**

Plats

Polenta **28.⁵⁰**
Champignons de Rose & Lion, panais, épinards

Ombre chevalier **36.⁷⁵**
Salade de haricots, radis, rabioles,
vinaigrette chimichurri et olives

Ballotine de volaille **33.²⁵**
Salade tiède de légumes-racines et haricots blancs

Grillade du jour **44.⁷⁵**
Pommes de terre rôties, asperges,
sauce échalotes et vin rouge

Dessert

Baba au rhum **12.⁵⁰**

Inspiration du moment **13.⁵⁰**

Fromage de Charlevoix **13.⁵⁰**

**Notre menu pourrait varier afin de vous offrir les
meilleurs produits de nos maraîchers partenaires**

Nous vous remercions de communiquer à l'équipe de service
vos allergies alimentaires

DINNER MENU

Starters

Local Tomato Salad **17.⁵⁰**
Feta Cheese from Famille Migneron de Charlevoix,
Fennel Pesto

Scallop Ceviche **18.⁷⁵**
Rhubarb, Apple, Cucumber, Melissa

Poultry Liver Mousse **17.²⁵**
Shallot Purée, Grapes, Radicchio, Pistachios

Cured Meats (for two) **24.⁵⁰**

Cheeses from Charlevoix platter (for two) **24.⁵⁰**

Main Courses

Polenta **28.⁵⁰**
Mushrooms from Rose & Lion, Parsnip, Spinach

Char **36.⁷⁵**
French Bean Salad, Radishes White Turnip,
Chimichurri Vinaigrette with Olives

Poultry "Ballotine" **33.²⁵**
Warm Salad of Root-Vegetables with White Kidney Beans

Today's Barbecued Meat **44.⁷⁵**
Roast Potatoes, Asparagus,
Red Wine Sauce with Shallots

Dessert

Sponge Cake flavored with Rum **12.⁵⁰**

Seasonal Creation **13.⁵⁰**

Local Cheese **13.⁵⁰**

**Our menu may vary to offer you the the finest products
from our partner farmers.**

We thank you for communicating your food allergies to the
service team

