

CARTE DU SOIR

DÈS 17H30

Entrées

Poêlée de champignons **16.25**
Bouillon de charcuterie, topinambour, chou de Bruxelles

Salade de légumes d'hiver **15.50**
Céleri-rave, betteraves, fromage bleu de brebis

"Gnocchis-poutine" **16.75**

Arancinis aux champignons **14.25**

Gougères à la morue salée **12.25**

Crabe des neiges **18.25**
Persillade chaude, purée de rabiolo

Os à moelle **19.50**
Gremolata d'argousier, pain grillé

Charcuteries OU fromages de Charlevoix **27.50**

Plats

Chaudrée **28.75**
Pommes de terre, maïs, fenouil, morue

Raclette au fromage Migneron à notre façon **33.50**
Charcuteries et pommes de terre

Macreuse de bœuf grillée **46.25**
Tartiflette, sauce au poivre

Raviolis aux Deo Gratias et épinards **30.75**
Rutabaga, panais, noix de Grenoble, piment Gorria

Poisson du jour **PM**

Épaule braisée **37.75**
Bouillon à l'oignon, Cendré des Grands Jardins

Desserts

Dessert Camp Boule à partager **21.00**

Gâteau au chocolat, marmelade de cerises **13.75**

Tarte pacanes **12.75**



EVENING MENU

FROM 17:30 PM

Starters

Pan-fried Mushrooms **16.25**
Charcuterie Broth, Jerusalem Artichokes, Brussels Sprouts

Winter Vegetable Salad **15.50**
Celeriac, Beets, Ewe's Milk Blue Cheese

"Gnocchi-poutine" **16.75**

Mushroom Arancini **14.25**

Salted Cod Gougères **12.25**

Snow Crab **18.25**
Warm Parsley and Garlic, White Turnip Purée

Bone Marrow **19.50**
Sea Buckthorn Gremolata, Toasted Bread

Cured Meats OR Charlevoix Cheeses **27.50**

Main Courses

Chowder **28.75**
Potatoes, Sweet Corn, Fennel, Codfish

Raclette with Migneron Cheese our way **33.50**
Cured Meats and Potatoes

Grilled Beef Scoter **46.25**
Tartiflette, Pepper Sauce

Raviolis with Deo Gratias Cheese and Spinach **30.75**
Rutabaga, Parsnip, Walnuts, Gorria Pepper

Catch of the Day **MP**

Braised Shoulder **37.75**
Onion Broth, Cendré des Grands Jardins Cheese

Desserts

Camp Boule's Special Dessert for two **21.00**

Chocolate cake, cherry marmalade **13.75**

Pecan Tart **13.50**

