

CARTE DU SOIR

DÈS 17H30

Entrées

Poêlée de champignons 17.²⁵
Bouillon de charcuterie, topinambour, chou de Bruxelles

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

"Gnocchis-poutine" 15.⁷⁵

Arancinis aux champignons 13.²⁵

Gougères à la morue salée 11.²⁵

Crabe des neiges 18.²⁵
Persillade chaude, purée de rabiote

Deux os à moelle 19.⁵⁰
Gremolata d'argousier, pain grillé

Charcuteries OU fromages de Charlevoix 29.⁵⁰

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 42.²⁵
Tartiflette, sauce au poivre

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

Poisson du jour **PM**

Soupe à l'oignon 31.⁷⁵
Gratinée au cendré des Grands Jardins, effiloché d'agneau

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 17.²⁵
Charcuterie Broth, Jerusalem Artichokes, Brussels Sprouts

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

"Gnocchi-poutine" 15.⁷⁵

Mushroom Arancini 13.²⁵

Salted Cod Gougères 11.²⁵

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 29.⁵⁰

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 31.⁷⁵
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

