

## Spécial offert de 11h30 à 14h30

Potage, sélection de plats et mignardise  
Menu 3 services à partir de 36.<sup>75</sup>

# CARTE DE JOUR

SERVIE TOUS LES JOURS DE 11H30 À 16H30

## Entrées

Poêlée de champignons 16.<sup>25</sup>  
Bouillon de charcuterie, topinambour, choux de Bruxelles

Salade de légumes d'hiver 15.<sup>50</sup>  
Céleri-rave, betteraves, fromage bleu de brebis

"Gnocchis-poutine" 16.<sup>75</sup>

Arancinis aux champignons 14.<sup>25</sup>

Gougères à la morue salée 12.<sup>25</sup>

Crabe des neiges 18.<sup>25</sup>  
Persillade chaude, purée de rabiole

Os à moelle 19.<sup>50</sup>  
Gremolatta d'argousier, pain grillé

Charcuteries OU fromages de Charlevoix 27.<sup>50</sup>

## Plats

Chaudrée 28.<sup>75</sup>  
Pommes de terre, maïs, fenouil, morue

Raclette au fromage Migneron à notre façon 33.<sup>50</sup>  
Charcuteries et pommes de terre

Macreuse de bœuf grillée 46.<sup>25</sup>  
Tartiflette, sauce au poivre

## Desserts

Dessert Camp Boule à partager 21.<sup>00</sup>

Gâteau au chocolat, marmelade de cerises 13.<sup>75</sup>

Tarte pacanes 12.<sup>75</sup>

## Special from 11:30 AM to 2:30 PM

Soup, selection of main course, delicacies  
3-Course Menu of the day from 36.<sup>75</sup>

# À LA CARTE MENU

SERVED DAILY FROM 11:30 AM TO 4:30 PM

## Starters

Pan-fried Mushrooms 16.<sup>25</sup>  
Charcuterie Broth, Jerusalem Artichokes, Brussels Sprouts

Winter Vegetable Salad 15.<sup>50</sup>  
Celeriac, Beets, Ewe's Milk Blue Cheese

"Gnocchi-poutine" 16.<sup>75</sup>

Mushroom Arancini 14.<sup>25</sup>

Salted Cod Gougères 12.<sup>25</sup>

Snow Crab 18.<sup>25</sup>  
Warm Parsley and Garlic, White Turnip Purée

Bone Marrow 19.<sup>50</sup>  
Sea Buckthorn Gremolatta, Toasted Bread

Cured Meats OR Charlevoix Cheeses 27.<sup>50</sup>

## Main Courses

Chowder 28.<sup>75</sup>  
Potatoes, Sweet Corn, Fennel, Codfish

Raclette with Migneron Cheese our way 33.<sup>50</sup>  
Cured Meats and Potatoes

Grilled Beef Scoter 46.<sup>25</sup>  
Tartiflette, Pepper Sauce

## Desserts

Camp Boule's Special Dessert for two 21.<sup>00</sup>

Chocolate cake, cherry marmalade 13.<sup>75</sup>

Pecan Tart 13.<sup>50</sup>



# 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 rabiote

Os à moelle **19.50**  
Gremolatta 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 Gremolatta, 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**





# CARTE À BOIRE



# CIDRE

## À l'ombre avec toi - Cidre intrus

750 ml - 5.3%

Spartan, empire, macération pelliculaire | Québec

Bouteille **49.**

# VIN ROSÉ

## El Plantarga - Carlania

Trepat | Catalogne, Espagne

Au verre **8./12.** Bouteille **50.**

## Le Petit Balthazar - Pierrick Harang

Cinsault | Languedoc-Roussillon, France

Bouteille **52.**

## El Rosado de padilla - Casa Balaguer

Monastrell | Alicante, Espagne

Bouteille **70.**

## Roza Balaton IGP - Péter Nagyváradi

Furmint | Veszprém, Hongrie

Bouteille **88.**

# VIN ORANGE

## Jeanne d'Arc - Folk Machine

Chenin blanc | Californie, États-Unis

Au verre **9./14.** Bouteille **65.**

## Salicornio - Vinessens

Moscatel | Espagne

Bouteille **69.**

## Nar I Tornar - Vinya Ferrer

Txaranga, macabeu | Catalogne, Espagne

Bouteille **89.**

Au verre: 3 onces / 5 onces

# VIN BLANC

## **Realce Bianco**

Macabeu, Sauvignon Blanc | La Manche, Espagne  
Au verre **8./12.** Bouteille **48.**

## **Bellaretta - Cantina Tollo**

Chardonnay | Abruzzes, Italie  
Au verre **8./12.** Bouteille **48.**

## **Le Petit Balthazar - Pierrick Harang**

Viognier, Sauvignon Blanc | Languedoc, France  
Bouteille **50.**

## **Roussette du Bugey - Maison Angelot**

Altesse | Bugey, France  
Bouteille **45.**

## **Falerio - Saladini Pilastrini**

Trebbiano, Pecorino, Passerina | Marches, Italie  
Au verre **9./14.** Bouteille **55.**

## **Terra Madre - Vino Lauria**

Chardonnay | Sicile, Italie  
Bouteille **58.**

## **Llunatic - Dasca Vives**

Macabeo | Catalogne, Espagne  
Bouteille **60.**

## **Chardonnay - Famille Paquet Montagnac**

Chardonnay | Bourgogne, France  
Bouteille **66.**

## **Loup y es-tu? - Domaine de l'Hortus**

Sauvignon Blanc, Muscat petit grain | Languedoc, France  
Bouteille **66.**

## **Wein aus Wien - Zahel**

Grüner Veltliner | Vienne, Autriche  
Bouteille **68.**

## **Oliver - Kristinus**

Irsai Oliver | Balaton, Hongrie  
Bouteille **70.**

Au verre: 3 onces / 5 onces

# VIN BLANC

## **la p'tite Vauvise - Fleuriet frères & S. Marchand**

Sauvignon Blanc | Loire, France

Bouteille **72.**

## **Branco - Promenor**

Douro, Espagne

Bouteille **72.**

## **Les 2 Terres - Domaine des Cognettes**

Melon de Bourgogne | Sèvre et Maine sur Lie, France

Bouteille **72.**

## **Organicus Catarratto - Musita**

Catarratto | Sicile, Italie

Bouteille **72.**

## **Gneiss & Glimmer - Nibiru**

Grüner Veltliner | Knapptal, Autriche

Bouteille **75.**

## **Riesling Eisquell - Domaine Weingut BattenfeldSpanier**

Riesling | Loire, France

Bouteille **75.**

## **Clotilde Davenne**

Bourgogne Aligoté | France

Bouteille **86.**

## **Vouvray Les Pleurs - Clos Thierrière**

Chenin Blanc | Loire, France

Bouteille **89.**

## **La perle de Baudouin - Baudouin Millet**

Chardonnay | Chablis, France

Bouteille **90.**

## **Les Collinots - Millérioux Georges & Fils**

Sauvignon Blanc | Sancerre, France

Bouteille **98.**

## **Meix Pillé 2021 - Les Vins du Clair Obscur**

Bourgogne Aligoté | Bourgogne, France

Bouteille **115.**

## **Alsace Grand Cru Furstentum - Vincent Fleith**

Pinot Gris | Alsace, France

Bouteille **120.**

# BULLES

## **Pietramore - Antica Tenuta**

Trebbiano | Abruzzes, Italie

Au verre **9./14.** Bouteille **55.**

## **Ancestral - Dasca Vives Vinyerons**

Macabeu, cartoixa | Espagne

Bouteille **62.**

## **Pet Nat Artisanal - Benjamin Bridge**

Geisenheim | Nouvelle-Écosse, Canada

Bouteille **62.**

## **Col de l'Utia - Sachetto**

Glera | Vénétie, Italie

Bouteille **70.**

## **Tentation - Olivier Morin**

Chardonnay, Pinot Noir | Bourgogne, France

Bouteille **75.**

## **Tinto - Tenuta di Carleone**

Alicante bouchet | Toscane, Italie

Bouteille **80.**

## **Champagne Brut - Rémy Bertin**

Meunier, Chardonnay | Champagne, France

Bouteille **120.**



# VIN ROUGE

## **Realce**

Tempranillo | La Manche, Espagne  
Au verre **6./11.** Bouteille **48.**

## **Soplo - Rafael Cambra**

Grenache | Valence, Espagne  
Bouteille **48.**

## **Le P'tit Lolo - Domaine de la Vinçonnaière**

Cabernet franc | Loire, France  
Bouteille **50.**

## **Massoreale - Cantina Tollo**

Sangiovese | Abruzzes, Italie  
Au verre **9./14.** Bouteille **52.**

## **Costes du Château 2016 - Féret-Lambert**

Merlot, Cabernet Sauvignon | Bordeaux, France  
Bouteille **56.**

## **La Buvette - Castelmaure**

Grenache, Syrah | Languedoc, France  
Au verre **9./14.** Bouteille **58.**

## **Corte Porta - San Rustico**

Corvina, Rondinella | Vénétie, Italie  
Bouteille **58.**

## **Magellan - Famille Bruno Lafon**

Pinot noir | Pays d'Oc, France  
Bouteille **60.**

## **Chevalier de Beauséjour - Vignobles Dupuy**

Merlot, cabernet franc | Bordeaux, France  
Bouteille **60.**

## **Donna Marzia - Conti Zecca**

Negroamaro | Pouilles, Italie  
Bouteille **62.**

## **Bugey Gamay Zéro - Maison Angelot**

Gamay | Bugey, France  
Bouteille **66.**

Au verre: 3 onces/ 5 onces

# VIN ROUGE

## **Entre Amics - Bouquet d'Allela**

Syrah, Cabernet Sauvignon | Côte Méditerranéenne, Espagne  
Bouteille **68.**

## **Enfant Sauvage - Domaine Les enfants sauvages**

Carignan, Mourvèdre, Grenache noir | Roussillon, France  
Bouteille **70.**

## **Balatongoblár - Kristinus**

Pinot noir | Balaton, Hongrie  
Bouteille **70.**

## **El Caballito - Maison Cisneros**

Tempranillo | Rioja, Espagne  
Bouteille **72.**

## **Sole e Terra - Horus**

Frappato | Sicile, Italie  
Bouteille **75.**

## **Hochäcker Burgenland - Weninger**

Blafränkisch | Autriche  
Bouteille **78.**

## **Brouilly La Folie - Julien Duport**

Gamay | Beaujolais, France  
Bouteille **80.**

## **M de Monbrison - Vignobles LVDH**

Gamay | Beaujolais, France  
Bouteille **80.**

## **Bourgueil Clos de la Gaucherie - Domaine Amirault**

Cabernet franc | Loire, France  
Bouteille **85.**

## **Bourgogne Les Cadoles - Vignerons de Mancey**

Pinot noir | Bourgogne, France  
Bouteille **95.**

# VIN ROUGE

## **Cascina delle Rose**

Langhe Nebbiolo | Piémont, Italie

Bouteille **98.**

## **Raineri**

Barolo | Nebbiolo, Italie

Bouteille **110.**

## **Saint-Émilion Grand Cru 2015 - Clos Saint-Vincent**

Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon | Bordeaux, France

Bouteille **110.**

## **Chapuis et Chapuis - Hautes Côtes de Beaune**

Pinot noir | Bourgogne, France

Bouteille **115.**

## **Luquet - Closeries des Moussis**

Cabernet Sauvignon | Haut Médoc, France

Bouteille **115.**

# ALCOOL

## **GIN D'ICI 9.**

Old Major Tom  
KM12  
Panoramix  
Wendigo

## **RHUM 9.**

Plantation 5 ans  
Chic-Choc

## **VODKA 9.**

Cirka  
Grey Goose  
Menaud  
Grey Goose Poire

## **SCOTCH WHISKY RYE 12.**

Glenfiddich  
Johny Walker Black  
Canadian Club  
Timorous  
Jameson  
Lot 40

## **SCOTCH WHISKY RYE BOURBON 14.**

Yeun Elez  
Toki Suntori  
Woodford Reserve

# BIÈRE

## **UNIBROUE - 473 ml - 10.<sup>75</sup>**

Rousse de Pointe-à-Corbeau - Lager Rousse - 5.2%  
HIPL de Rivière-Trouble - Pale Lager - 6.2%  
Saison Libre - Pale Bière belge style saison - 4.0%  
NEIPA de Tropiques-sur-le-lac - New England IPA - 6.0%

## **CARLSBERG - Pilsner Danoise - 500 ml - 5% 12.<sup>75</sup>**

## **GUINNESS - Stout - 440 ml - 4.2% 11.<sup>00</sup>**

## **GUINNESS 0.0 - Stout sans alcool - 440 ml - 9.<sup>00</sup>**

## **MICROBRASSERIE CHARLEVOIX - 473 ml - 13.<sup>50</sup>**

Session IPA - Blonde - 4.2%  
Blanche de Charlevoix - Blanche au blé - 5%

# COCKTAIL

## **Mocktail 10.**

Limonade maison basilic, jus de canneberge, soda

## **Spritz Bellini 14.**

Vin mousseux, apéritif à l'orange, sirop de pêches

## **Dans le Sous-bois 15.**

Gin Ungava, bière d'épinette, lime,  
sirop d'érable, Chartreuse jaune flambée

## **Sangria Forêt-Noire 14.**

Madère, Amaretto Avril, sirop lime et cerise noire

## **Raspberry Bear 14.**

Rhum Chic Choc, sirop de baies sauvages, agrumes  
infusés au romarin, soda

## **Le Café Sans Café 15.**

Cognac, Tia Maria Vanille, Amaro, crème Chantilly

## **Cocktails classiques 14.**

Nous accordons une grande importance à sélectionner des produits cultivés et produits dans le respect de la nature.

C  MP  
BOULE