

Spécial offert de 11h30 à 14h30

Potage, sélection de plats et mignardise
Menu 3 services à partir de 36.⁷⁵

CARTE DE JOUR

SERVIE TOUS LES JOURS DE 11H30 À 16H30

Entrées

Poêlée de champignons 16.²⁵
Bouillon de charcuterie, topinambour, choux 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 rabiole

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

Desserts

Dessert Camp Boule à partager 21.⁰⁰

Gâteau au chocolat, marmelade de cerises 13.⁷⁵

Tarte pacanes 12.⁷⁵

Special from 11:30 AM to 2:30 PM

Soup, selection of main course, delicacies
3-Course Menu of the day from 36.⁷⁵

À LA CARTE MENU

SERVED DAILY FROM 11:30 AM TO 4:30 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

Desserts

Camp Boule's Special Dessert for two 21.⁰⁰

Chocolate cake, cherry marmalade 13.⁷⁵

Pecan Tart 13.⁵⁰



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 rabiole

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**





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 | Knaptal, 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 - 10.⁷⁵

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% 12.⁷⁵

GUINNESS - Stout - 440 ml - 4.2% 11.⁰⁰

GUINNESS 0.0 - Stout sans alcool - 440 ml - 9.⁰⁰

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX - 473 ml - 13.⁵⁰

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