

CARTE DU SOIR

DÈS 17H30

Entrées

Poêlée de champignons 17.²⁵
Bouillon de charcuterie, topinambour, choux 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

Tartare de bœuf 17.²⁵

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

Pièce de bœuf grillée 42.²⁵
Tartiflette, sauce au poivre

Manicotti aux champignons 32.⁷⁵
Champignons de *Rose et Lion*, ricotta, sauce rosé, salade

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 19.⁵⁰

Gâteau au chocolat, marmelade de cerises 13.⁷⁵

Création du jour 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

Beef tartare 17.²⁵

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 Piece of Beef 42.²⁵
Tartiflette, Pepper Sauce

Mushroom Manicotti 32.⁷⁵
Mushrooms from *Rose et Lion*, ricotta, rosé sauce, salad

Catch of the Day **MP**

French Onion Soup 31.⁷⁵
Cendré des Grands Jardins Cheese, Pulled Lamb Shoulder

Desserts

Camp Boule's Special Dessert for two 19.⁵⁰

Chocolate Cake with Cherries 13.⁷⁵

Today's Creation 12.⁷⁵

