

Spécial offert de 11h30 à 14h30

Potage, sélection de plats et mignardise

Menu 3 services à partir de 39.⁷⁵

CARTE DE JOUR

SERVIE TOUS LES JOURS DE 11H30 À 15H30

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

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

Desserts

Dessert Camp Boule à partager 21.⁰⁰

Gâteau au chocolat, marmelade de cerises 13.⁷⁵

Création du jour 12.⁷⁵

Special from 11:30 AM to 2:30 PM

Soup, selection of main course, delicacies

3-Course Menu of the day from 39.⁷⁵

À LA CARTE MENU

SERVED DAILY FROM 11:30 AM TO 3:30 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

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

Desserts

Camp Boule's Special Dessert for two 21.⁰⁰

Chocolate Cake with Cherries 13.⁷⁵

Today's Creation 12.⁷⁵



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



MENU ENFANTS

12 ans et moins

Demie Raclette au fromage Migneron **13.00**

Pâtes enfant du jour **13.00**

Demi-portion de poisson **13.00**

Demi-portion de viande **13.00**

Menu table d'hôte **+ 6.00**

Inclus potage et dessert

Taxes et services en sus

KIDS MENU

12 y/o and under

Half-Portion of "Raclette" with Migneron Cheese
13.00

Pasta of the day **13.00**

Half-Portion of Fish **13.00**

Half-Portion of Meat **13.00**

Meal deal **+ 6.00**

Includes a soup and a dessert

Taxes and service not included



C  MP
BOULE

CARTE À BOIRE

VIN BLANC

Bellareta - Cantina Tollo

Chardonnay | Abruzzes, Italie

Au verre **8./12.** Bouteille **48.**

Le Petit Balthazar - Pierrick Harang

Viognier, Sauvignon Blanc | Languedoc, France

Bouteille **50.**

Colle Corviano

Pinot Grigio | Abruzzes, Italie

Au verre **8./12.** Bouteille **52.**

Falerio - Saladini Pilastrì

Trebbiano, Pecorino, Passerina | Marches, Italie

Bouteille **55.**

Entre-deux-mers - Château La Tuilerie du Puy

Sauvignon, Sémillon, Muscadelle | Bordeaux, France

Au verre **9./14.** Bouteille **58.**

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

Sauvignon Blanc, Muscat petit grain | Languedoc, France

Bouteille **66.**

Retour de pêche - Jérémie Huchet

Melon de Bourgogne | Muscadet, Loire, France

Bouteille **70.**

Oliver - Kristinus

Irsai Oliver | Balaton, Hongrie

Bouteille **70.**

Au verre: **3 onces / 5 onces**

VIN BLANC

Branco - Promenor

Douro, Espagne

Bouteille **72.**

Sur le Granit - Vignobles Bulliat

Chardonnay | Beaujolais, France

Bouteille **72.**

Les 2 Terres - Domaine des Cognettes

Melon de Bourgogne | Sèvre et Maine sur Lie, France

Bouteille **72.**

Gneiss & Glimmer - Nibiru

Grüner Veltliner | Knapptal, Autriche

Bouteille **75.**

Riesling Eisquell -

Domaine Weingut BattenfeldSpanier

Riesling | Loire, France

Bouteille **75.**

Organicus Catarratto - Musita

Catarratto | Languedoc Roussillon, France

Bouteille **75.**

Pic Poule de Pinet - Les Équilibristes

Picpoul | Sicile, Italie

Bouteille **77.**

Les Prémices - Famille Hauller

Riesling | Alsace, France

Bouteille **78.**

VIN BLANC

Été - David Landron

Melon de Bourgogne | Loire, France

Bouteille **78.**

Camp - Hobo Wines

Chardonnay | Californie, États-Unis

Bouteille **84.**

Clotilde Davenne

Bourgogne Aligoté | France

Bouteille **86.**

La perle de Baudouin - Baudouin Millet

Chardonnay | Chablis, France

Bouteille **90.**

Les Collinots - Millérioux Georges & Fils

Sauvignon Blanc | Sancerre, France

Bouteille **98.**

Beaujolais Blanc - Famille Hoppenot

Chardonnay | Beaujolais, 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.**

VIN ROUGE

Le wine art de vivre - Yvan & co

Cabernet sauvignon | Languedoc-Roussillon, France

Au verre **8./12.** Bouteille **48.**

Soplo - Rafael Cambra

Grenache | Valence, Espagne

Bouteille **48.**

Massoreale - Cantiana Tollo

Sangiovese | Abruzzes, Italie

Bouteille **52.**

Fiesta - Azul y Garanza

Tempranillo, Grenache | Navarre, Espagne

Au verre **9./14.** Bouteille **56.**

Pierre - Maison Ventenac

Cabernet sauvignon, Cabernet franc | Pays d'Oc, 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.**

Donna Marzia - Conti Zecca

Negroamaro | Pouilles, Italie

Bouteille **62.**

Au verre: **3 onces/ 5 onces**

VIN ROUGE

T Cuvée - Cantine Tramin

Pinot noir, Merlot | Alto Adige, Italie

Bouteille **73**.

Les petits pas - Domaine du pas de l'escalette

Grenache, Syrah, Carignan | Languedoc, France

Bouteille **75**.

Sole e Terra - Horus

Frappato | Sicile, Italie

Bouteille **75**.

Automne - David Landron

Gamay | Coteaux d'Ancenis, Loire, France

Bouteille **78**.

Tout simplement rouge - La grange de Noue Méa

Grolleau, Cabernet franc | Loire, France

Bouteille **78**.

Velue Rot - Johannes Zillinger

Zweigelt | Weinviertel, Autriche

Bouteille **78**.

Brouilly La Folie - Julien Duport

Gamay | Beaujolais, France

Bouteille **80**.

M de Monbrison - Vignobles LVDH

Merlot, Cabernet Sauvignon | Bordeaux, France

Bouteille **80**.

VIN ROUGE

Kadette Cape Blend - Kanonkop

Cabernet Sauvignon, Pinotage, Merlot | Stellenbosch, Australie

Bouteille **80.**

Le Caprices - Domaine Les Carmels

Merlot | Bordeaux, France

Bouteille **82.**

Bourgueil Clos de la Gaucherie - Domaine Amirault

Cabernet Franc | Loire, France

Bouteille **85.**

Camp - Hobo Wines

Cabernet Sauvignon | Californie, États-Unis

Bouteille **86.**

Les Promesses - Château Rocher Corbin

Merlot | Saint - Émilion, Bordeaux, France

Bouteille **90.**

Cascina delle Rose

Langhe Nebbiolo | Piémont, Italie

Bouteille **98.**

Raineri

Barolo | Nebbiolo, Italie

Bouteille **110.**

Santenay le temps des c(e)risés - Antoine Olivier

Pinot Noir | Bourgogne, France

Bouteille **135.**

VIN ROSÉ

Le Petit Balthazar - Pierrick Harang

Cinsault | Languedoc-Roussillon, France

Au verre **8./12.** Bouteille **52.**

El Rosado de padilla - Casa Balaguer

Monastrell | Alicante, Espagne

Bouteille **70.**

Roza Balaton IGP - Péter Nagyvárad

Furmint | Veszprém, Hongrie

Bouteille **88.**

VIN ORANGE

Skin Contact - Fabien Jouvès

Gros manseng, Ugni blanc, Muscat d'alexandre |
VdF, Sud-Ouest, France

Bouteille **88.**

Nar I Tornar - Vinya Ferrer

Txaranga, macabeu | Catalogne, Espagne

Bouteille **89.**

Au verre: 3 onces / 5 onces

BULLES

Extra bulles - Nicolas Grosbois

Colombard, Sémillon, Mauzac, Grenache | Loire, France

Bouteille **67.**

Tinto - Tenuta di Carleone

Alicante bouchet | Toscane, Italie

Bouteille **80.**

Composition - Domaine de Bergeville

Acadie blanc, Frontenac blanc et gris | Québec, Canada

Bouteille **90.**

Champagne Brut - Rémy Bertin

Meunier, Chardonnay | Champagne, France

Bouteille **120.**

ALCOOL

GIN D'ICI 9.

KM12
Panoramix
Wendigo
Hydromel

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

Canton-de-Maltbrooke - Pale Ale Anglaise Rousse - 4.8%
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

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX - 473 ml - 13.50

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

La Brut - Extra-forte,

Méthode Traditionnelle, 750 ml - 10% **45.00**

SANS ALCOOL

CARLSBERG 0.0 - Pilsner sans alcool - 330 ml - 9.00

SLEEMAN ZERO+ - Lager sans alcool 355 ml - 9.00

GUINNESS 0.0 - Stout sans alcool - 440 ml - 9.00

COCKTAIL

Mocktail 10.

Limonade maison, sirop de bleuet infusé à la menthe, jus de canneberge, soda

Spritz Bellini 14.

Vin mousseux, apéritif à l'orange, sirop de pêches-citron infusé au thym

La Dolce Vita 14.

Vin mousseux, limoncello, sirop d'agrumes et orange sanguine

Dans le Sous-bois 15.

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

Blueberry Bear 14.

Rhum Chic Choc, sirop de bleuets, agrumes infusés à la menthe, soda

Le Café Sans Café 15.

Cognac, Tia Maria Vanille, Amaro, crème Chantilly

Le fameux Choco - Chartreuse 15.

Chocolat chaud, choco crème, chartreuse

Cocktails classiques 14.

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

C  MP
BOULE