

MENU

Entrées

Gougères **15.²⁵**

Farciés aux champignons et fromage Deo Gratias

Salade de choux de Bruxelles **16.⁵⁰**

Prosciutto, fromage tomme d'Elles, citron confit

"Gnocchis-poutine" **15.⁷⁵**

Charcuteries OU fromages de Charlevoix **29.⁵⁰**

Potage du jour et garniture **12.⁵⁰**

Plats

Brandade de morue **22.⁷⁵**

Pommes de terre, aubergine et poivrons grillés

Raclette au fromage Migneron à notre façon **33.⁵⁰**

Charcuteries et pommes de terre

Pièce de bœuf grillée **36.²⁵**

"Mac&Cheese", sauce au poivre

Raviolo aux carottes **26.⁷⁵**

Carottes, bette à carde, panais

Salade de crevettes nordiques **22.²⁵**

Purée de pois verts et fenouil, radis, chou-rave

Pain de viande et pressé de foie blond **22.⁷⁵**

Ragoût de lentilles, choux et échalotes, sauce au poivre

Desserts

Dessert Camp Boule à partager **19.⁵⁰**

Gâteau au chocolat **13.⁷⁵**

Création du jour **12.⁷⁵**

MENU

Starters

Gougères **15.²⁵**

Stuffed with mushrooms and Deo Gratias cheese

Brussels Sprout Salad **16.⁵⁰**

Prosciutto, tomme d'Elles cheese, preserved lemon

"Gnocchi-poutine" **15.⁷⁵**

Cured Meats OR Charlevoix Cheeses **29.⁵⁰**

Soup of the Day and Garnish **12.⁵⁰**

Main Courses

Cod Brandade **22.⁷⁵**

Potatoes, Roasted Eggplant and Peppers

Raclette with Migneron Cheese our way **33.⁵⁰**

Cured Meats and Potatoes

Grilled Piece of Beef **36.²⁵**

Mac&Cheese", pepper sauce

Carrot Raviolo **26.⁷⁵**

Carrots, Swiss Chard, Parsnip

Northern Shrimp Salad **22.²⁵**

Green Pea and Fennel purée, Radishes, Kohlrabi

Meatloaf with pressed blond liver **22.⁷⁵**

Lentil, Cabbage and Shallot Stew with Pepper Sauce

Desserts

Camp Boule's Special Dessert for two **19.⁵⁰**

Chocolate Cake **13.⁷⁵**

Today's Creation **12.⁷⁵**