




~La table d'hôte du soir LA MARINIÈRE~  
 Membre du circuit de la Route des Saveurs de Charlevoix

- \* 4 Services : Entrée, potage, plat principal, dessert et café : 38.95\$ par personne, plus taxes et service  
 \* 3 Services : Entrée ou potage, plat principal, dessert et café : 31.95\$ par personne plus taxes et service  
 \* 2 Services : Entrée ou potage ou dessert, plat principal et café: 24.95\$ par personne plus taxes et service


Recette ou produit du terroir



LES ENTRÉES

	<i>Table d'hôte</i>	<i>À la carte</i>
<i>Fondue parmesan et ses accompagnements</i>	<i>inclus</i>	<i>8\$</i>
<i>Truité fumée et ses câpres</i>	<i>+8\$</i>	<i>15\$</i>
<i>Variété jeune pousse du jardin et sa vinaigrette maison</i>	<i>inclus</i>	<i>7\$</i>
 <i>Mini pâté croche et son ketchup maison (<u>spécialité de l'Isle</u>)</i>	<i>inclus</i>	<i>9\$</i>
<i>Terrine de campagne et sa confiture maison</i>	<i>inclus</i>	<i>8\$</i>
 <i>Bruschetta aux tomates et au migneron (<u>Boulangerie Bouchard et Maison d'affinage Maurice Dufour inc.</u>)</i>	<i>+8\$</i>	<i>15\$</i>
 <i>Crêpe à l'émeu et sa sauce moutarde (<u>Centre de l'Émeu de Charlevoix</u>)</i>	<i>+9\$</i>	<i>16\$</i>

LES SOUPES

<i>Potage du jour</i>	<i>inclus</i>	<i>7\$</i>
 <i>Soupe aux gourganes (<u>spécialité de l'Isle</u>)</i>	<i>inclus</i>	<i>7\$</i>
<i>Soupe à l'oignon gratiné</i>	<i>+2\$</i>	<i>9\$</i>

Et pourquoi pas le Pommier D' Cerise des Vergers Pedneault ou la Dominus Vobiscum Blanche ou la Flacatoune de la MicroBrasserie de Charlevoix en apéro.....

## LES PLATS PRINCIPAUX

	<i>Table d'hôte</i>	<i>À la carte</i>
<i>Filet mignon de boeuf 6 oz certifié AAA (choix de sauce)</i>	+17\$	39\$
<i>Accompagné de 3 crevettes 8-12</i>	+12\$	12\$
<i>Bavette de bœuf 6 oz certifié AAA (choix de sauce)</i>	+6\$	28\$
<i>Steak Voitures d'eau 6 oz (choix de sauce)</i>	<i>inclus</i>	26\$
<i>8 oz (choix de sauce)</i>	+11\$	33\$
<i>Filet de porc poêlé sauce aux deux moutardes (<u>Porc du Québec</u>) (moutarde dijon et meaux)</i>	<i>inclus</i>	25\$
 <i>Côtelettes d'agneau (3) grillées (choix de sauce) (<u>Ferme Éboulemontaise de Charlevoix</u>)</i>	+17\$	39\$
 <i>Médallions d'émeu (3) sauce rhubarbe et porto (<u>Centre de l'émeu de Charlevoix</u>)</i>	+12\$	34\$
<i>Pâte inspiration du chef</i>	<i>inclus</i>	25\$
<i>Suprême de volaille grillé sur riz sauce au mistelle de prunes (<u>Cidrerie et Vergers Pedneault</u>)</i>	<i>inclus</i>	20\$
<i>Assiette de pâté croche repas avec son ketchup maison accompagné de légumes et patates du jour</i>	<i>inclus</i>	20\$
<i>Pavé de saumon vapeur de l'Atlantique et sa sauce crémeuse aux poireaux</i>	<i>inclus</i>	27\$
<i>Filet de basa rôti sauce tartare (pangasius, poisson exotique d'eau douce)</i>	<i>inclus</i>	23\$
<i>Assiettes de crevettes sur riz et son beurre à l'ail citronné (5 crevettes 13-15)</i>	+6\$	28\$
 <i>Cuisse de canard confite (<u>La ferme basque de Charlevoix</u>)</i>	+11\$	33\$

**Bon appétit!**

*Pour terminer le repas en beauté, demandez-nous la carte des desserts...*

**Pourboire non inclus**