

## ~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 : **40.95\$** par personne, plus taxes et service

\* **3 Services** : Entrée ou potage, plat principal, dessert et café : **33.95\$** par personne plus taxes et service

\* **2 Services** : Entrée ou potage ou dessert, plat principal et café: **26.95\$** par personne plus taxes et service

Recette ou produit du terroir 

Pour des raisons de gaspillage, si vous désirez du pain il nous fera plaisir de vous en apporter!

### LES ENTRÉES

À la carte

Table

d'hôte

Fondue parmesan et ses accompagnements  
inclus 8\$

Saumon fumé et ses câpres 15\$ +8\$

Variété jeune pousse du jardin et sa vinaigrette maison  
inclus 7\$

 Mini pâté croche et son ketchup maison (spécialité de l'Isle)  
inclus 9\$

Terrine de campagne et sa confiture maison 8\$ inclus



Crêpe à l'émeu et sa sauce moutarde +9\$  
 16\$  
(Centre de l'Émeu de Charlevoix)

LES SOUPES

Potage du jour inclus  
 7\$

 Soupe aux gourganés (spécialité de l'Isle) inclus  
 7\$

Soupe à l'oignon gratiné +2\$  
 9\$

Et pourquoi pas un Mistelle de Prunes des Vergers Pedneault ou la Dominus Vobiscum Blanche  
 ou la Flacatoune de la MicroBrasserie de Charlevoix en apéro.....

LES PLATS PRINCIPAUX

Table

À la carte

d'hôte

Filet mignon de boeuf 6 oz certifié AAA (choix de sauce)	+17\$	39\$	Accompagné de 3	
crevettes 8-12			+12\$	12\$

Bavette de bœuf 6 oz certifié AAA (choix de sauce)  
 +6\$      28\$

Steak Voitures d'eau 6 oz (choix de sauce)  
 inclus      26\$

8 oz (choix de sauce)

+11\$ 33\$

Filet de porc poêlé sauce aux deux moutardes

inclus 25\$

(Porc du Québec)

(moutarde dijon et meaux)



Médallions d'émeu (3) sauce rhubarbe et porto

+12\$ 34\$

(Centre de l'émeu de Charlevoix)

Pâte inspiration du chef

inclus 25\$

Suprême de volaille grillé sur riz sauce au mistelle de prunes

inclus 22\$

(Cidrerie et Vergers Pedneault)



Assiette de pâté croche repas avec son ketchup maison

inclus 22\$

accompagné de légumes et patates du jour

Pavé de saumon vapeur de l'Atlantique et sa sauce crémeuse  
aux poireaux

inclus 27\$

Filet de basa rôti sauce tartare (pangasius, poisson exotique d'eau  
douce) inclus 23\$



Trio de saucisses Charlevoisiennes (fromage 1608 et fines herbes,

inclus 22\$

à la bière La vache Folle et à la provençale)



**Cuisse de canard confite**

+11\$      33\$

(La ferme basque de Charlevoix )

**Bon appétit!**

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