

*~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




	<i>Table d'hôte</i>	<i>À la carte</i>
<i>Fondue parmesan et ses accompagnements</i>	<i>inclus</i>	<i>8\$</i>
<i>Saumon fumé 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>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 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

	<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>Médailles 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>	 22\$
  <i>Assiette de pâté croche repas avec son ketchup maison accompagné de légumes et patates du jour</i>	 <i>inclus</i>	 22\$
 <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>Trio de saucisses Charlevoisiennes (fromage 1608 et fines herbes, à la bière La vache Folle et à la provençale)</i>	 <i>inclus</i>	 22\$

**Bon appétit!**

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