

Facile à réchauffer et à servir, tout est pensé pour vous simplifier la tâche et vous assurer de déguster un repas mettant en valeur les produits de qualité de la superbe région de Charlevoix à un prix très abordable. Un plat à emporter idéal pour toutes les occasions de manger bio et Charlevoix !

* Tous les menus à emporter ne sont pas taxables

PLATS PRINCIPAUX

1	Boulettes rôties à l'emmental de la Laiterie Charlevoix , sauce brune aux oignons confits	8,50 \$
2	Roulade de porc farcie au bacon des Viandes biologiques de Charlevoix et fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix , sauce moutarde à l'ancienne	8,75 \$
3	Bourguignon de bœuf mariné au genièvre et champignons cuit lentement	8,85 \$
4	Ballotine de poulet farcie au fromage Hercule de la Laiterie Charlevoix et canneberges, sauce aux myrtilles, cassonade et vinaigre de cassis	9,25 \$
5	Sauté de veau Ferme La Marre à la marengo	10,25 \$
6	Escalope de veau Ferme La Marre farcie au fromage Cendré et sauce rosée	11,50 \$
7	Cuisse de pintade des Volières de Baie-St-Paul , sirop d'érable et vinaigre de pomme (Lauréat Créatif de l'érable)	11,50 \$
<hr/>		
8	Porc biologique de Charlevoix mijoté au thé du Labrador	12,50 \$
9	Poulet biologique de Charlevoix à la bière	12,50 \$



Produit biologique / Organic
Product Certifié par / Certified by
ECOCERT CANADA



ACCOMPAGNEMENTS

1	Soupe du jour	2,75 \$
2	Gratin dauphinois	2,50 \$
3	Légumes rôtis frais	2,50 \$
4	Dessert du jour	3,50 \$

Minimum 6 plats variés à la commande

Pour tout achat de 10 plats, le chef offre gratin dauphinois pour chacun des 10 plats sauf pour les plats biologiques