

L'ARDOISE

TAPAS/ENTRÉES

En formule tapas, nous suggérons 2 à 3 portions par personne, rehaussez votre expérience avec un accord mets-vins!

Rouleau printanier aux crevettes nordiques 12\$ *Onctueuse salade de crevettes légèrement aromatisée à l'aneth et au citron avec vermicelles et légumes croquants.*

Accord proposé : Sauvignon blanc – Macération Soif Orange– Thierry Delauney, France

Rouleau printanier au homard de la Gaspésie 16\$ *Succulente salade d'homard de la Gaspésie enroulée dans une feuille de riz avec vermicelles et légumes croquants.*

Accord proposé : Sauvignon blanc – Macération Soif Orange– Thierry Delauney, France

Wontons grillés au porc épicé (4) 12\$ *Faits à la main, raviolis farcis d'un goûteux mélange de porc épicé, enrobés de notre sauce maison miel et ail.*

Accord proposé : Tempranillo – Terra Vella Petra – Crianza, Espagne

Galettes fondantes au crabe des neiges (2) 14\$ *La chair de crabe est mise en vedette grâce au mariage entre le riz collant et le fromage mozzarella fondant.*

Accord proposé : Sauvignon blanc, Grenache blanc-Vega Vella-La Rioja, Espagne

Tartare de saumon de notre buvette 14\$ *Tartare de saumon frais servi avec pain naan.*

Accord proposé : Arinto et Avesso – LIV Vinho Verde – A&D Wines, Portugal

Tartare de sanglier et son croustillant d'oignons-chorizo 15\$ *Vous ne connaissez pas le sanglier venant du Garde-Manger aux Bois Clair? Une viande noble et tendre pour les amateurs, vous raffolerez de sa complexité. Servi avec pain naan. (Selon la disponibilité, informez-vous!)*

Accord proposé: Gamay – Malivoire Gamay Niagara Peninsula – Malivoire Wine Compagny, Ontario

Vol-au-vent au canard et à l'orange 14\$

Automnale et réconfortant, ce feuilleté servi en vol-au-vent saura vous conquérir avec sa sauce au vin rouge et des soupçons de canneberges et de zeste d'orange.

Accord proposé : Gamay – Blanc de Lys –Domaine Joël Delaunay, France

Tataki de bœuf de la ferme du Broutard des Appalaches 12\$ *Saisi à feu vif et servi froid, le bœuf est enveloppé d'une riche fusion d'épices du Bas Saint-Laurent et est servi en minces tranches, accompagné de croûtons, fromage le P'tit Blanchon et verdure.*

Accord proposé: Bobal – Bodegas Aessir – Bodegas Aessir

Baguette au pesto de têtes de violon et au fromage grillé Blé des sables 14\$

Fraîche baguette au levain grillée avec pesto maison de têtes de violon du Bas Saint-Laurent qui accompagne le délicieux fromage grillé Blé des sables.

Accord proposé : Montepulciano – Cantina Zaccagnini- Azienda, Italie

Chaussons d'épinards, feta et saumon (2) 14\$ *À mi-chemin entre le spanakopita et la fondue parmesan; discrètement citronnés et poivrés, les épinards sautés, la feta, le saumon et le parmesan sont enrobés d'une pâte légèrement croustillante.*

Accord proposé : Sauvignon blanc – Touraine – Domaine Joël Delaunay, France

Assiette de fromages du Bas Saint-Laurent 18\$ *Deux fromages du Bas Saint-Laurent, baguette au levain et une confiture de fruits sauvages. (1 à 2 personnes) Ajout d'un poisson fumé à chaud : Morue +10\$*

Accord proposé: Seyval, Geisenheim – Léon Courville Cuvée Charlotte – Léon Courville, QC

PLATS

Hamburger de flétan, fromage grillé et choucroute *de chou-carottes-betteraves* 28\$

Surprenante galette de flétan rehaussé par un tzatziki maison, servi avec « smash potatoes » et salade.

Accord proposé : Pinot Grigio - Wild Nature Wines - Wild Nature, Italie

Hamburger de bison du Ranch Bisons Sur Mer 33\$ *Tendre boulette de bison garnie d'oignons rouges grillés, bacon, relish de chou rouge, fromage Rayon d'or, le tout nappé de sauce maison à l'oignon, servi avec « smash potatoes » et salade.*

Accord proposé : Bobal- Bodegas Aessir-Bodegas Aessir-Espagne

Sandwich au porc effiloché et chutney aux pommes 27\$

Dans un pain frais au tournesol du Farinographe: un mélange de fromage cheddar fort, de chutney maison aux pommes et de porc dans une sauce au rhum fumé de la distillerie Mitis, signée Mine de Ketchup. Servi avec croustilles et salade.

Accord proposé : Gamay - Blanc de Lys -Domaine Joël Delaunay, France

Gnocchis au canard et champignons sauvages du Bas Saint-Laurent 35\$

Gnocchis poêlés, enrobés d'une sauce au vin rouge avec du canard et de savoureux champignons sauvages d'ici. L'automne à son meilleur!

Accord proposé : Sangiovese-Chianti-Coli, Italie

Tartare de saumon de notre buvette 27\$ *Élaboré sous le signe de la fraîcheur, notre tartare est à la fois fruité et relevé. Il vous est proposé avec verdure et pain naan.*

Accord proposé : Arinto et Avesso - LIV Vinho Verde - A&D Wines, Portugal

Tartare de sanglier et son croustillant d'oignons-chorizo 30\$ *Vous ne connaissez pas le sanglier venant du Garde-Manger aux Bois Clair? Une viande noble et tendre pour les amateurs, vous raffolerez de sa complexité. Servi avec verdure et pain naan. (Selon la disponibilité, informez-vous!)*

Accord proposé: Gamay - Malivoire Gamay Niagara Peninsula - Malivoire Wine Compagny, Ontario

Duo de tartares : saumon et sanglier 31\$

Vous avez de la difficulté à faire votre choix? Essayez notre populaire duo!

Accord proposé : Müller-Thurgau - Altopiano Orange - Furlani, Italie

L'énorme guédille aux crevettes nordiques et homard 38\$ *Un pain baguette vietnamien à la fois moelleux et croustillant, nappé de purée d'avocat, propose un duo de salade fraîche de crevettes et homard avec un accompagnement de croustilles. Guacamole +4\$*

Accord proposé : Chardonnay -Blanc de lys - Domaine Joël Delaunay, France

Crêpe au bacon et oignons frits garnie d'un duo de pétoncles frais et fumés 34\$

Qui a dit que les crêpes n'étaient pas un souper? Une crêpe au bacon et oignons frits garnie du spectaculaire duo de pétoncles dans une sauce béchamel au poivre et parmesan. Le tout accompagné de salade.

Accord proposé : Accord proposé: Chenin - Celsiane - Thomas Boutin, France

Farfalles aux 3 fromages, homard et chorizo 38\$

*Ces pâtes mettent en vedette un mélange de parmesan, de Rayon d'or et d'Épave de la fromagerie du littoral, qui sont légèrement relevées par un chorizo de Charlevoix, dans cette version du Mac&cheese au homard de la Gaspésie! *Accord proposé : Sauvignon blanc - Touraine - Domaine Joël Delaunay, France**

Pâtes du moment aux fruits de mer 39\$

Création du chef selon les arrivages, informez-vous auprès de notre équipe.

Indécis? Laissez-nous s'occuper de vous avec un choix personnalisé d'accord mets-vins 3 services. Trois sélections disponibles selon vos goûts, supplément 33\$, 34\$ ou 36\$. Demandez-nous!

MENU ENFANTS (12 ans et -) **6\$**

Macaroni aux fromages
Sandwich au porc effiloché

DESSERTS 9\$

Délicieuses douceurs du moment. N'hésitez pas à nous demander!

Assiette de fromages du Bas Saint-Laurent 18\$ *Deux fromages du Bas Saint-Laurent, baguette au levain et une confiture de fruits sauvages (1 à 2 personnes)*

CAFÉS FOUS RIRES 9\$

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Café Sortilège irlandais | Café rhum espagnol |
| Café Baileys crème | Café Saint-Crème érable |
| Café Rumchata chai | |

CAFÉS ET THÉS

Notre mélange de café exclusif provenant de La brûlerie d'ici de Rimouski.

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Café filtre 3\$ | Espresso 4\$ |
| Café au lait 6\$ | Cappuccino 6\$ |

Nos thés et tisanes, servies avec le « bodum », proviennent de La Cabottine-Saveurs Indigènes. Découvrez les produits sauvages cueillis de façon éthique dans la nature du Bas-Saint-Laurent. **3\$**

Tisane florale (framboisier, ortie, menthe, tussilage, rose)

Tisane fruitée (thé du labrador, épilobe, framboisier, fraisier, fraises des champs, framboises sauvages)

Thé du labrador Un classique depuis longtemps utilisé par les Premières Nations



WI-FI

FIERS DE VOUS FAIRE (RE)DÉCOUVRIR LES PRODUITS D'ICI!



ferme
croque
hectares



PÂTISSERIES & GOURMANDISES
D'OLIVIER



MINE
DE KETCHUP



BOULANGERIE
LE FARINOGRAPHE



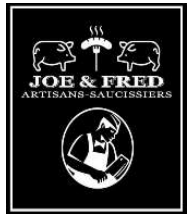
POUSSE-VERT
Culture urbaine



olivier@poussevert.com



Le Garde-Manger aux Bois Clair Inc.
Kierogo, Hochetie et Casarsourte.
418-725-8240



La fermenterie du
PÈRE CANUEL

