

## ENTRÉES

### CROUSTILLANTS DE POIREAUX

avec cheddar Perron 2 ans et bacon, gratinés sur pain panini, lit de laitue et garnis de caramel balsamique à la Rang 10 • **10**

### TREMPETTE CHAUDE D'ARTICHAUT

Trempelette d'artichaut aux épinards et cheddar Perron 2 ans, servie avec pain, croûtons et croustilles de style nachos • **10**.

### TARTARE DE SAUMON

Accompagné de crouton • **12**

### PÂTÉ DE CAMPAGNE ET GELÉE À LA BIÈRE

Servit dans un pot maçon et accompagné de crouton • **10**

### HUMMUS POIVRONS GRILLÉS

Trempelette chaude de pois chiches et de poivrons grillés accompagnée de légumes et de croutons • **11**

### MAGRET DE CANARD FUMÉ AUX COPEAUX DE JACK DANIEL'S

accompagné de pain, canneberges séchées, confit d'oignons à la Cache-à-épices et laque à la Rang 4 • **11**

### MÉLI-MÉLO DE SAUCISSONS

Viandes biologiques de Charlevoix (Le Saucisson... De toutes façons et Le Jerky de la Bête), servies sur un mesclun et accompagnées de câprons • **12**

**JOUEZ LES ENTRÉES** : 3 entrées : 30\$

## PLATS PRINCIPAUX

### BURGER VÉGÉ

Galette de soya, légumes grillés, salade, mayonnaise BBQ, dans un pain hamburger de style Bretzel, accompagnée de pommes de terre en torsade et de salade du chef • **17**

### CÔTES LEVÉES

laquées d'une sauce BBQ à la bière, accompagnées de pommes de terre en torsade et de salade du chef • **25**  
Extra côte • **10**

### MAC 'N CHEESE

Pennes dans une onctueuse sauce aux fromages régionaux et aux lardons, parfumée à la Vire-Capot • **14**

### Salade de canard fumé

Tranches de magret de canard fumé aux copeaux de Jack Daniel's, servies sur une généreuse salade verte, avec cheddar Perron 2 ans • **19**.

### CHILI DU LAC

Chili bien carné, avec légumineuses et soupçon de Gros Mollet, servi avec des nachos gratinés • **16**

### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Soupe à l'oignon gratinée aux arômes de Boutefeu • **7**

### SOUPE À L'OIGNON ET COMPAGNONS

Soupe à l'oignon gratinée, accompagnée d'un pâté de campagne maison, d'un fromage régional du moment, de pacanes épicées et de pain régional • **14**

## À PARTAGER

### ASSIETTE SAVEURS

Variété de 3 fromages régionaux accompagnée de saucisson, de pâté de campagne, de pacanes, de raisins et de pain.  
Pour deux personnes • 29

### LA TOTAL TH

#### Ajoutez à votre plat principal

une entrée de votre choix, un dessert du jour, café, thé ou tisane du terroir • 15 |

### FOU DES NACHOS

Croustilles de maïs avec olives noires tranchées et salsa, gratinées à la Mozzarella

**Demi • 8**

**Grand • 14**

### LES EXTRAS

Salsa .....	1
Mozzarella .....	2
Crème sure .....	2
Porc effiloché.....	3
Guacamole.....	3
Cheddar Perron 2 ans .....	3

### LE MICRO MENU

Jusqu'à 12 ans

### MACOFROMAGE

Mac&Cheese, fruits, dessert du jour et drink *10 ans c'est grand!* • 7

### NIÑO NACHOS

Croustilles de maïs avec olives noires tranchées et salsa, gratinées à la Mozzarella, fruits, dessert du jour et jus de fruits • 7

**Tous les extras nachos sont aussi disponibles, comme pour les grands!**

### GRIGNOTINES

Pacanes épicées • 7

Olives Kalamata • 4

Croustilles • 2

### DESSERTS

**BIÈRAMISTU • 7**

### BROWNIES

Brownies avec ganache à la Rang 4. • 7

**DESSERT DU JOUR • 5**

### EN COMPLÉMENT

**MOUTARDE DU CUEILLEUR • 2**

Dijon, Gros Mollet Lumber Jack et noisettes grillées

**VINAIGRETTE MIEL ET HOUBLON CITRA • 2**

**VINAIGRETTE BALSAMIQUE • 2**  
**MAYONNAISE ÉPICÉE AUX BLEUETS • 2**  
**MAYONNAISE BBQ MAISON • 2**

**Taxes et service sont en sus.**

## **NOS FORFAITS**

Informez-vous sur nos différents forfaits :

Activités corporatives, visites des installations, rencontres familiales, réunions entre amis, conférences, ...

## **BOUTIQUE**

Vous y trouverez bières, chandails et autres produits exclusifs. Nos paniers cadeaux peuvent être personnalisés selon vos goûts et votre budget.