



Menu Panache Mobile



Entrées

ASSIETTE DE CHARCUTERIES, CONDIMENTS MAISON, CHUTNEY 17
Viandes biologiques de Charlevoix

TERRINE DE CAMPAGNE ET FOIE GRAS, LÉGUMES AIGRES DOUX, 17
PAIN AU LEVAIN
Canard Goulu, Boulangerie Borderon et Fils

SÉLECTION DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC, 17
COMPOTE DE RAISINS, GELÉE À L'INSULA DU VIGNOBLE
Artisans et fromagers du Québec, Vignoble Sainte Pétronille

ASSIETTE DE FROMAGES, CHARCUTERIES ET TERRINE 29
À PARTAGER POUR DEUX
Boulangerie Borderon et Fils, Viandes biologiques de Charlevoix, Canard Goulu

SALADE D'ENDIVES, RADICCHIO ET BOSTON, MAGRET DE CANARD 13
FUMÉ, VINAIGRETTE AUX POMMES ET PACANES CARAMELISÉES,
Verger Bilodeau, Ferme Orléans

RILLETES DE SARDINES AUX FINES HERBES ET HUILE D'OLIVE, 10
PAIN PITA GRILLÉ



Plats

GUEDILLE DE HOMARD, PURÉE D'AVOCAT Petite 21
Boulangerie Borderon et Fils Régulière 26

SALADE DE FENOUIL ET CONCOMBRES AU CITRON, 16
CREVETTES GRILLÉES, SÉSAME

BURGER DE BŒUF, ROQUETTE, PANCETTA, MAYONNAISE AU CIEL DE 18
CHARLEVOIX
Fromagerie Le Mignerion de Charlevoix, Boulangerie Borderon et Fils

CIABATTA AU CANARD CONFIT, CHAMPIGNONS EN 19
PERSILLADE, MAYONNAISE À L'AIL NOIR ET ÉPINARDS FRAIS

TACOS DE PORC EFFILOCHÉ, VINAIGRETTE VIERGE AUX 17
JALAPENOS, CRÈME SÛRE ÉPICÉE, FROMAGE CHEDDAR

A cotés



POMME DE TERRE SARLADAISE, 5
OIGNONS CONFITS, 14 ARPENTS
Fromagerie Ménard

SALADE VERTE, 5
VINAIGRETTE À LA TRUFFE,
FROMAGE ALFRED LE FERMIER
Vinaigre de la Capitainerie Ile d'Orléans, Fromagerie La Station

CŒUR DE CÉSAR GRILLÉ, CROÛTONS, 5
BACON FUMÉ, FROMAGE DE
GRONDINES
Fromagerie des Grondines



Desserts

TARTELETTE AUX FRAISES BIOLOGIQUES, 6
CRÈME MÉLILOT
Ferme Jean-Pierre Plante, Ile d'Orléans

PARFAIT GLACÉ AUX CASSIS 7
BIOLOGIQUES, CRUMBLE CHOCOLAT
GRAND CRU LAGUNA
Vinaigrierie du Capitaine, Île d'Orléans