

AUBERGE DE JEUNESSE LA MALBAIE



LES ENTRÉES

BRUSCHETTA GRATINÉE 10,95\$

Cheddar et mozzarella de la Fromagerie St-Fidèle, mélange de tomates, oignon rouge, cumin, jus de citron, basilic, coriandre et sriracha. Servi sur pain de la boulangerie Pains d'Exclamation!

TARTARE DE SAUMON FUMÉ 18,95\$

75g de saumon fumé du Fumoir St-Antoine, oignon rouge, câpres, micro-pousses de wasabi de Micro-Ferme Charlevoix, micro-pousses d'épinettes marinées de Saveur Nature et crème sûre à la lime. Servi avec croutons.

FRITES 6,95\$

Patates régionales des Jardins du Centre.

POGOS MAISON (3) 9,95\$

Saucisse régionale de Charcuterie Charlevoisienne, panure à la bière flacatoune de la MicroBrasserie Charlevoix, choucroute et dijonnaise.

AILES DE CHOU-FLEUR 7,95\$

Morceaux de chou-fleur, panure panko maison, micro-pousses de Micro-Ferme Charlevoix, sauce général tao et coriandre. Servi sur nid de salade et crème sûre à la lime.

AILES DE POULET RUSTIQUES 9,95\$

3 Ailes de poulet entières (3 x 2) des Viandes Biologiques de Charlevoix, persil et sauce barbecue.

FONDUES PARMESAN (2) 10,95\$

Fondues aux fromages d'ici (suisse vieilli de la Fromagerie St-Fidèle et cheddar vieilli de la Laiterie Charlevoix). Servi avec son nid de salade.

PLATS PRINCIPAUX

SALADE DES 5 SOMMETS 18,95\$

Salade mesclun des Jardins Écho Logiques, saumon fumé du Fumoir St-Antoine, oignon, concombre, micro-pousses de wasabi de Micro-Ferme Charlevoix, vinaigrette, crème sûre à la lime et graines de sésame torréfiées.

NACHOS GARNIS 14,95\$

Chips de maïs, cheddar et mozzarella de la Fromagerie St-Fidèle, olives noires, oignon rouge et piment fort. Servi avec salsa et crème sûre.

NACHOS PORC EFFILOCHÉ 18,95\$

Porc effiloché des Viandes Biologiques de Charlevoix, fromage cheddar et mozzarella de la Fromagerie St-Fidèle, confit d'oignon, échalote verte et coriandre. Servi avec Salsa et crème sûre.

NACHOS SMOKED MEAT 19,95\$

Chips de maïs, smoked meat, cheddar et mozzarella de la Fromagerie St-Fidèle, olives noires, oignon rouge mariné, cornichon et coulis de moutarde. Servi avec salsa et crème sûre.

POUTINE CLASSIQUE 13,95\$

Frites des Jardins du Centre, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle et sauce à la bière régionale.

POUTINE DU FERMIER 18,95\$

Frites des Jardins du Centre, sauce à la bière régionale, porc effiloché des Viandes Biologiques de Charlevoix, bacon, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle, confit d'oignon, oignon frit et pleurotes marinés de Champignons Charlevoix.

POUTINE SMOKED MEAT 17,95\$

Frites des Jardins du Centre, sauce à la bière régionale, smoked meat, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle, cornichon et drizzle de moutarde

BURGER DE VEAU 18,95\$

Veau de la Ferme Jean-Robert Audet, bacon, 1608 de la Laiterie Charlevoix, confit d'oignon, laitue, tomate, cornichon, fleur d'ail, sauce mayonnaise barbecue. Servi avec frites et salade.

FISH N CHIPS 21,95\$

Filet de morue pané et sauce tartare. Servi avec frites et salade.

BIÈRES

* LES BIÈRES EN FÛT SONT ÉCRITES SUR L'ARDOISE DERRIÈRE LE BAR *

MICROBRASSERIE CHARLEVOIX
(50KM) - 473ML, 10,25\$

P'TITE TRANQUILLE, ROUSSE, 2,5%
BLNX, BLONDE, 5%

WIPA PAMPLEMOUSSE, IPA BLANCHE, 5%
RED IPA, ROUSSE, 5,5%

MENAUD (7KM) - 473ML, 11,75\$

GRISSETTE, BIÈRE LÉGÈRE, 4%
TCHÈQUE, BLONDE, 5,3%
AZACCA, DDH IPA, 6,6%
PERSIL, BLONDE, 5%
CAMERISE, BIÈRE ACIDULÉE, 4%

LE COUNTRYCLUB MICROBRASSERIE
(52KM) - 473ML, 10,25\$

PIGE DANS LE LAC, WHITE IPA DDH, 5,5%
FUMBLE, NEIPA, 6,7%
SMASH, MILKSHAKE IPA, 6%
ALEY-OOP, WEST COAST IPA DDH, 6%
COFFEE GRAB, MILK STOUT AU CAFÉ, 5,5%
CARTON ROUGE, CAMERISE ET FRAMBOISE, 4,2%
AMORTI, SESSION IPA, 3%

MICROBRASSERIE DE L'ÎLE D'ORLÉANS
(120KM) - 473ML, 10,25\$

BLONDE, 5%

AMBRÉE À L'ÉRABLE, 6%

HISTOIRE DE PÊCHE, SAISON THYM CITRONNÉ, 5%

LA BARBERIE (132KM) - 473ML, 11,75\$

JEAN JAMBE, PALE ALE LIME GINGEMBRE, 4,5%
BLANCHE AUX MÛRES, 4,5%
POURPRE PROFOND, CASSIS ET MÛRES, 5%
OGUNQUIT 3000, NEIPA 6,5%
TARTE AU CITRON, MILKSHAKE IPA SURE, 5%
MÉGAFRUITS RAPTOR, SURE FRUITÉE, 5,1%

LA SOUCHE (140KM) - 473ML, 10,25\$

FONDEUR, NANO IPA, 2,5%
FRANC BOIS, BLANCHE À LA FRAMBOISE, 4,5%
CRISE EXISTENTIELLE, SOUR IPA 5,5%
GOSE VIE SALE, GOSE, 4%

TROU DU DIABLE (292KM) - 473ML, 10,25\$

BLANCHE DE SHAWI, 5%

LE BILBOQUET (397KM) - 473ML, 10,25\$

PEAU D'OURS, IPA AMÉRICAINE, 5%

DIEU DU CIEL (401KM) - 341ML, 7,25\$

SOLSTICE D'ÉTÉ FRAMBOISE, BIÈRE SURE, 5,9%
DISCO SOLEIL, IPA AUX KUMQUATS, 6,5%
PÊCHÉ MORTEL, STOUT IMPÉRIAL AU CAFÉ, 9,5%

473ML, 10,25\$

ROSÉE D'HIBISCUS, BLANCHE À L'HIBISCUS, 5,9%
BLANCHE DU PARADIS, BLANCHE BELGE, 5,5%
MORALITÉ, IPA AMÉRICAINE, 6,9%

LES 2 FRÈRES (411KM) - 473ML, 10,25\$

CHARLES-HENRI PILSNER, 4,9% (355ML, 6,50\$)
CHARLES-HENRI BLANCHE, 5,1%
CHARLES-HENRI BLONDE, 5,4%
CHARLES-HENRI ROUSSE, 6,4%
HICKSON NEIPA, 6,2%
HICKSON MILKSHAKE IPA, 6,1%

RAS L'BOCK (161KM) - 473ML, 10,25\$

IPAJR, SESSION IPA 100% QUÉBÉCOISE 4,5%
LA P'TITE VITE, NANO IPA, 2,5%
L'AN 8000, STOUT AU CAFÉ, 4,5%

MICROBRASSERIE PIE BRAQUE
(193KM) - 473ML, 10,25\$

ROSE DES MERS, IPA, 6%
YUCATÁN, BLONDE MEXICAINE, 4%
MÄRZEN, LAGER ROUSSE, 5,4%
LA PANO, SESSION IPA, 4%

GLUTENBERG (364KM) - 473ML, 10,25\$
(SANS GLUTEN)

PALE ALE AMERICAINE, 5,5%
ROUSSE, 5%

COCKTAILS

11\$

MOJITO

1,5OZ RHUM BLANC, MENTHE,
CASSONADE, SIROP SIMPLE,
LIME, PERRIER, GLACE

BLOODY CAESAR

1,5OZ VODKA, CLAMATO, TABASCO,
SAUCE WORCESTERSHIRE,
VINAIGRE D'ANETH,
OLIVE, SEL DE CÉLERI,
POIVRE, CITRON, GLACE

DAIQUIRI

1,5OZ RHUM BLANC, MÉLANGE
À DAIQUIRI, JUS DE LIME, GLACE

PIÑA COLADA

1,5OZ RHUM BLANC, MÉLANGE À
PIÑA COLADA, 1/2OZ MALIBU,
JUS ANANAS, GLACE

AMARETTO SOUR

1,5OZ AMARETTO, JUS DE CITRON,
JUS D'ORANGE

SEX ON THE BEACH

1,5OZ VODKA, JUS D'ORANGE,
D'ANANAS, DE CANNEBERGE ET DE
CITRON, GRENADINE, GLACE

SANGRIA BLANCHE

VIN BLANC, JUS DE CANNEBERGE, JUS
D'ANANAS, 7UP, FRUITS, GLACE
(PICHET 30\$)

SANGRIA ROUGE

VIN ROUGE, 1OZ TRIPLE SEC, JUS
D'ORANGE, 7UP, FRUITS, GLACE
(PICHET 30\$)

14\$

MARGARITA

2OZ TÉQUILA, 1OZ TRIPLE SEC,
JUS DE LIME, CORDIAL LIME

ESPRESSO MARTINI

1,5OZ VODKA, 3/4OZ COUREUR
DES BOIS, 1,5OZ ESPRESSO

BLUE HAWAIIAN

1,5OZ RHUM BLANC, 1/2 OZ CURACAO
BLEU, 1,5 OZ MALIBU,
JUS D'ANANAS

APEROL SPRITZ

4OZ PROSECO, 2OZ AMERMELADE,
PERRIER, ORANGE

PALOMA

2OZ TÉQUILA, JUS DE PAMPLEMOUSE,
JUS DE LIME, PERRIER

DRY MARTINI

1,5OZ GIN, 0,5OZ VERMOUTH, OLIVES VERTES

MOCKTAILS 8\$

GIN TONIC SANS ALCOOL

GIN HICKSON SANS ALCOOL,
TONIC, GLACE

VIRGIN CAESAR

CLAMATO, TABASCO, SAUCE
WORCESTERSHIRE VINAIGRE D'ANETH,
OLIVE, SEL DE CÉLERI,
POIVRE, CITRON, GLACE

DAIQUIRI

MÉLANGE À DAIQUIRI,
JUS DE LIME, GLACE

PIÑA COLADA

MÉLANGE À PIÑA COLADA,
JUS D'ANANAS, GLACE

SEX ON THE BEACH

JUS D'ORANGE, D'ANANAS, DE
CANNEBERGE ET DE CITRON,
GRENADINE, GLACE



VINS

BLANCS

MILLEBUIIS

45\$ BOUTEILLE
BOURGOGNE, 100% CHARDONNAY,
FRANCE 2017, 13%

F DE FOURNIER

42\$ BOUTEILLE / 9,25\$ VERRE
SANCERRE AOC SAUVIGNON BLANC 100%,
FRANCE 2020, 12%

LA PÈGE

39\$ BOUTEILLE / 8,50\$ VERRE
SUD DE FRANCE, 100% VIONNET,
FRANCE 2020, 12%

LE ARGILLE

49\$ BOUTEILLE / 11\$ VERRE
100% PINOT GRIGIO,
ITALIE/VÉNÉTIE, 2020, 12,5%

DARLING CELLARS

39\$ BOUTEILLE
100% SAUVIGNON BLANC,
AFRIQUE DU SUD, 2020, 12,4%

ROUGES

CAMPO ELISEO

54\$ BOUTEILLE
DO TORO, 100% TINTA DE TORO,
ESPAGNE 2017, 14,5%

PÔPA UNOAKED

45\$ BOUTEILLE / 10,25\$ VERRE
DOURO, 30% TINTA RORIZ,
30% TOURIGA FRANCA,
30% TOURIGA NATIONAL,
10% TINTA BARROCA,
PORTUGAL 2018, 13,5%

LOLITA

39\$ BOUTEILLE / 8,50\$ VERRE
MAIA, FIELDBLEND, PORTUGAL 2018, 13%

ROSÉS / MOUSSEUX / PROSECO

ALBIA

42\$ BOUTEILLE / 9,25\$ VERRE
TOSCANE, SANGIOVESE, MERLOT,
ITALIE 2020, 12,5%

CAVA MARFIL BRUT

54\$ BOUTEILLE
ALELLA, ESPAGNE 2020, 11,5%

AUTRES

BIÈRES SANS ALCOOL - 473ML, 9\$

LES 2 FRÈRES, NEIPA
LES 2 FRÈRES, MILKSHAKE IPA
RAS L'BOCK, MATINÉE IPA
SURE À LA FRAMBOISE
SURE TROPICALE
BLONDE PILSNER

CLUB KOMBUCHA - 355ML, 5\$

GINGEMBRE ÉPICÉ
FRUIT DE LA PASSION

COCKTAIL BASE - 7\$

1OZ (RHUM, VODKA, GIN OU TÉQUILA)
ET LIQUEUR

COCKTAIL BASE DOUBLE - 11\$
2OZ (RHUM, VODKA, GIN OU TÉQUILA)
ET LIQUEUR

SHOOTER DE BASE - 4\$

SHOOTER DELUXE - 5\$

LIQUEUR - 3,25\$

JUS - 3,25\$



SPIRITUEUX

LES PRIX SONT POUR 1 OZ
ET N'INCLUENT PAS LA LIQUEUR (1.95\$)

GIN

ROMEO - QC - 6,65\$
ST-LAURENT - QC - 9,40\$
UNGAVA - QC - 6,05\$
BLEU ROYAL - QC - 8,55\$
CANOPEE - QC - 6,80\$
MENAUD - QC - 10,13\$
KM 12 - QC - 9,00\$
GUY LAFLEUR - QC - 7,80\$
THUYA - QC - 7,65\$
BEEMER - QC - 7,90\$

RHUM

MORBLEU - QC - 6,95\$
MORBLEU CHOCOLAT - QC - 6,75\$
SAINTE-MARIE - QC - 6,30\$
ROSEMONT ÉPICÉ - QC - 7,25\$
ROSEMONT BLANC - QC - 8,64\$
CHIC-CHOC - QC - 6,70\$

VODKA

NIAPISKAU - QC - 7,60\$
IRMA - QC - 7,10\$
MENAUD - QC - 9,45\$
CIRKA - QC - 7,55\$

WHISKY

CANADIAN CLUB 12 ANS - CANADA - 5,95\$
GLEN MORAY 12 ANS - ÉCOSSE - 10,70\$
GLENFIDDICH 15 ANS - ÉCOSSE - 19,40\$

TÉQUILA

EL PATRON - MEXIQUE - 13,91\$
SAUZA GOLD - MEXIQUE - 9,60\$
1800 BLANCO - MEXIQUE - 6,70\$

MEZCALE / AGAVE

UNIÒN - MEXIQUE - 12,11\$
EL TINIEBLO - MEXIQUE - 11,80\$
COMONT - QC - 9,45\$
EL CHAPLEAU - QC - 8,51\$

AUTRES

COUREUR DES BOIS - QC - 5,40\$
AMARETTO MIELE - QC - 6,85\$
CRÈME DE MENTHE IRMA - QC - 6,35\$
GAUTHIER VS - FRANCE - 8,25\$
BELLE DE BRILLET - FRANCE - 8,33\$
CHAMBORD - FRANCE - 7,15\$
GRAND MARNIER - FRANCE - 8,15\$

PALETTE DE DÉGUSTATION DE 3 GIN AU CHOIX - 22\$

PALETTE DE DÉGUSTATION DE 3 RHUM AU CHOIX - 18\$

*LES COCKTAILS DE BASE SONT INDIQUÉS DANS LA SECTION AUTRES