NOS ENTRÉES

FRITES MAISON 7$
Patates des Jardins du Centre.

AILES DE CHOUX-FLEURS 11$
Choux-fleurs enrobés de chapelure maison, sauce général Tao, crème sure à la lime et coriandre.

AILES DE POULET RUSTIQUES 11$
Ailes de poulet entières (3 x 2) des Viandes Biologiques de Charlevoix et sauce barbecue.

POGOS MAISON 12$
Saucisses régionales de Charcuterie Charlevoisienne, panure à la bière Flacatoune de la MicroBrasserie Charlevoix, choucroute et dijonnaise.

ROULEAU DE PRINTEMPS 9$
Feuille de riz, crevette du Pacifique, chou rouge mariné, carotte, graines de sésame, sauce soya et huile de sésame.

TATAKI DE THON 14$
Thon Ahi, graines de sésame grillées et sauce gingembre, érable et soya. Servi avec salade et petit citron grillé.



TARTARE DE SAUMON 19$
75 g de saumon fumé du Fumoir St-Antoine, oignon rouge, câpres, pomme Granny Smith, micro-pousses de la Micro-Ferme Charlevoix, jeunes pousses d'épinettes marinées de Saveur Nature, crème sure à la lime et huile de sésame. Servi avec croûtons.

GRAVLAX DE SAUMON 15$
Saumon frais du Fumoir St-Antoine, aneth, sucre d'érable, poudre de Lactaire à odeur d'érable de Champignons Charlevoix, gin de la Distillerie Menaud, sauce au sirop forestier safranisé, citron et sauce maison. Servi avec croûtons.

NOS BURGERS



BURGER DE VEAU 21$
Veau de la ferme Jean-Robert Audet, fromage Migneron de la Famille Migneron, confit d'oignon, bacon, laitue, tomate, cornichon, sauce barbecue et mayonnaise. Servi avec frites et salade.

BURGER DE CANARD 23$
Canard de la Ferme Basque, rondelles d'oignon frit, patate douce au sirop forestier de Saveur Nature, fromage de chèvre, salade mesclun des Jardins Écho Logiques, micro-pousses de la Micro-Ferme Charlevoix et sauce barbecue. Servi avec frites et salade.

BURGER VÉGÉ 18$
Galette végé aux fèves, haricots et maïs, fromage Migneron de la Famille Migneron, pleurotes marinés de Champignons Charlevoix, micro-pousses de la Micro Ferme Charlevoix, chou rouge mariné, tomate, cornichon et confit d'oignon. Servi avec frites et salade.

***CHANGE TES FRITES EN POUTINE 5$**

NOS POUTINES

CLASSIQUE 14$
Patates des Jardins du Centre, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle et sauce à la bière régionale Bootlegger de la MicroBrasserie Charlevoix.

SMOKED MEAT 19$
Patates des Jardins du Centre, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle, sauce à la bière régionale Bootlegger de la MicroBrasserie Charlevoix, smoked meat effiloché, drizzle de moutarde et cornichon.

DU FERMIER 21$
Patates des Jardins du Centre, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle, sauce à la bière régionale Bootlegger de la MicroBrasserie Charlevoix, porc effiloché des Viandes Biologiques de Charlevoix, pleurotes marinés de Champignons Charlevoix, confit d'oignon, bacon et oignon frit.



7E CIEL 21$
Patates des Jardins du Centre, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle, sauce à la bière Bootlegger de la MicroBrasserie Charlevoix, fromage Le Ciel de Charlevoix de la Famille Migneron, pleurotes marinés de Champignons Charlevoix, bacon et oignon vert.

LA SECOUSSE 23$
Patates des Jardins du Centre, fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle, sauce à la bière Bootlegger de la MicroBrasserie Charlevoix, canard de la Ferme Basque, pogo, rondelles d'oignon frit, sauce à mac & cheese aux 3 fromages.

LA SECOUSSE

NOS INTEMPORELS

SALADE DES 5 SOMMETS 20$
Laitue des Jardins Écho Logiques, saumon fumé du Fumoir St-Antoine, concombre, tomates cerises, chou rouge mariné, carotte râpée, micro-pousses de la Micro-Ferme Charlevoix, graines de sésame grillées et crème sure à la lime.



SALADE HARRICANA 20$
Laitue des Jardins Écho Logiques, feta de brebis de la Fromagerie La Moutonnière, poulet à la lime, tomates cerises, concombre, quinoa, edamames, canneberges, micro-pousses de tournesol et basilic de la Micro-Ferme Charlevoix, mélange de graines des Belles Récoltes de Charlevoix et vinaigrette émulsion de basilic et citron.

FISH & CHIPS 24$
Poisson selon l'arrivage, panure à la bière de la MicroBrasserie Charlevoix et sauce tartare maison à l'estragon et aux pousses d'épinettes marinées de Saveur Nature. Servi avec frites et salade.

MAC & CHEESE 15$
Sauce aux 3 fromages : mozzarella de la Fromagerie St-Fidèle, Hercule de la Laiterie Charlevoix et Migneron de la Famille Migneron.

MAC & CHEESE PORC EFFILOCHÉ 19$
Sauce aux 3 fromages, porc effiloché des Viandes Biologiques de Charlevoix et confit d'oignon.

PLANCHETTE DU TERROIR 38$
3 saucissons régionaux, 3 fromages régionaux, saumon fumé du Fumoir St-Antoine, saucisson Wagyu Québec, gelée érable et cognac de Saveur Nature, beurre aux herbes et à l'érable, chou rouge mariné, cornichon, canneberges et micro-pousses de la Micro-Ferme Charlevoix. Servi avec croûtons.

PÂTES FRAICHES À LA SAUCISSE RÉGIONALE 21$
Saucisse 1608 et fines herbes de Charcuterie Charlevoisienne, sauce rosée, micro-pousses de la Micro-Ferme Charlevoix et parmesan.

RISOTTO CHLOROPHYLLE AUX CREVETTES GAMBAS 24$
Riz d'avoine des Belles Récoltes de Charlevoix, crème aux épinards, crevettes du Pacifique, parmesan, poudre d'olives noires et tomates cerises émondées des Jardins Écho Logiques.



NOS PIZZAS FOUR AU BOIS

Toutes nos pizzas du terroir sont cuites une à la fois. Comme c'est un four au bois extérieur, il se peut que votre pizza ne vous soit pas servie en même temps que vos autres plats. Grandeur 12 pouces ish, 6 pointes.

5 FROMAGES 26$
Cheddar, mozzarella et suisse de la Fromagerie St-Fidèle, 1608 et Hercule de la Laiterie Charlevoix.

PEPPERONI FROMAGE 26$
Pepperoni des Viandes Biologiques de Charlevoix, cheddar, mozzarella et suisse de la Fromagerie St-Fidèle.

GARNIE 29$
Pepperoni des Viandes Biologiques de Charlevoix, cheddar, mozzarella et suisse de la Fromagerie St-Fidèle, champignons, poivrons et olives.



LES GRANDS-JARDINS 29$
Sauce pesto, cheddar, mozzarella et suisse de la Fromagerie St-Fidèle, pleurotes marinés de Champignons Charlevoix, oignon rouge, olives de Kalamata, tomates cerises, poivrons sautés et chou rouge mariné.

POULET PESTO 29$
Sauce pesto, poulet, bacon, cheddar, mozzarella et suisse de la Fromagerie St-Fidèle, poivrons, tomates cerises, oignon rouge et roquette.

ESCONDIDO 31$
Salsa crème sure, poulet, cheddar, mozzarella et suisse de la Fromagerie St-Fidèle, oignon rouge, piment fort et coriandre.

COUREUR DES BOIS 31$
Sauce rosée, saucisses régionales, cheddar, mozzarella et suisse de la Fromagerie St-Fidèle, pleurotes marinés de Champignons Charlevoix et oignon rouge mariné.

L'EXPO 31$
Sauce rosée, smoked meat, cheddar, mozzarella et suisse de la Fromagerie St-Fidèle, cornichon, oignon rouge mariné, olives noires et drizzle de moutarde.

NOS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 12$

CHEESECAKE COUREUR DES BOIS 12$
Biscuits Oreo, mascarpone, coureur des bois et chocolat.

TIRAMISU 12$
Doigts de dame, Nutella et café.

CAFÉS ALCOOLISÉS 12$
Café espagnol, brésilien ou La Secousse.

15 producteurs locaux sont mis de l'avant dans ce menu.